

SAN VALENTÍN

CENT111ONZE
RESTAURANT

ENTRANTE | ENTRANT | STARTER

Buñuelo de bacalao con mayonesa de jengibre
Bunyol de bacallà amb maionesa de gingebre
Codfish fritter with ginger mayonnaise

PLATOS PRINCIPALES | PLATS PRINCIPALS | MAIN COURSES

Vieira marinada, puré de hinojo, salsa de chocolate blanco y pimienta rosa
Vieira marinada, puré de fonoll, salsa de xocolata blanca i pebre rosa
Marinated scallop, fennel puree, white chocolate and pink pepper sauce

Solomillo de ciervo, chocolate negro, frutas del bosque y patatas duquesa
Filet de cérvol, xocolata negra, fruites del bosc i patates duquessa
Deer sirloin steak, dark chocolate, berries and duchess potatoes

POSTRE | POSTRE | DESSERT

Financier de pistacho, cúpula de chocolate blanco, fruta liofilizada y salsa de chocolate
"Financier" de pistatxo, cúpula de xocolata blanca, fruita liofilitzada i salsa de xocolata
Pistachio financier, white chocolate dome, freeze-dried fruit and chocolate sauce

INCLUYE | INCLOU | INCLUDES

1 botella de vino de la casa cada 2 personas, 1 botella de agua grande y 1 café o infusión por persona
1 ampolla de vi de la casa cada 2 persones, 1 ampolla d'aigua gran i 1 cafè o infusió per persona
1 bottle of house wine for every 2 people, 1 large bottle of water and 1 coffee or tea per person

35€

ALMUERZO | DINAR | LUNCH

39€

CENA | SOPAR | DINNER

IVA INCLUIDO | IVA INCLÒS | VAT INCLUDED