

# MENÚ SAN VALENTÍN PALMER

## ♥ Entrants - Entrantes ♥

Duo de llagostí cruixent amb vinagreta de papaia i maracuyà, tàrtar de tonyina vermella, cremosos d'alvocat i caviar de mango amb pètals  
Duo de langostino crujiente con vinagreta de papaya y maracuyá, tartar de atún rojo, cremosos de aguacate y caviar de mango con petalos  
*Duo of crispy prawns with papaya and passion fruit vinaigrette, red tuna tartar, creamy avocado and mango caviar with petals.*

## ♥ Plat principal - Plat principal ♥

Medalló de vedella amb encenalls de foie, salsa de moras silvestres i porto i carbassa caramel·litzada a la vainilla  
Medallón de ternera con virutas de foie, salsa de moras silvestres y oporto y calabaza caramelizada a la vainilla  
*Veal medallion with foie gras shavings, blackberries and port sauce and caramelized vanilla pumpkin*

## ♥ Postre ♥

Mousse de xocolata blanca amb interior de caramel toffee napat de fruits vermells i aroma de roses  
Mousse de chocolate blanco con interior de caramelo toffee napado de frutos rojos y aroma de rosas  
*White chocolate mousse with toffee caramel filling, topped with red berries and rose flavouring*

## ♥ Mignardises ♥

95€ Per parella  
Por pareja  
For couple

Ampolla de vi i cafès inclosos | IVA inclòs  
Botella de vino y cafés incluidos | IVA incluido  
*Bottle of wine and coffees included | VAT included*