



# MENÚ SAN VALENTÍN

Música en vivo · Degustación 8 tiempos

## A primera vista

WANTÓN CRUJIENTE de queso de cabra

## Para compartir

ENSALADA DE HOJA DE ROBLE con granada, mango, nueces y emulsión de frutos rojos

CARPACCIO DE BRESAOLA con rúcula y queso parmesano

TARTAR DE REMOLACHA con manzana, aguacate, aliño de piparras y sésamo negro

## Primer beso

TATAKI DE ATÚN con crema ajo negro, uvas rojas y wakame

## Para refrescar

SORBETE DE FRESA Y ALBAHACA con pétalos de flores comestibles

## Sí quiero

SOLOMILLO DE TERNERA con demi-glace de vino tinto y verduritas baby

## Dulce final

CORAZÓN DE VAINILLA y arándanos

45,00€/p

Bodega no incluida

---

### BODEGA

Maridaje vino René Barbier blanco, tinto y rosado; Agua y café  
Supl. 10€/p

---

bcnrec@iberostar.com / +34 671 72 42 81 (9h a 17h)  
Iberostar Selection Paseo de Gracia