

IMPAR

San Valentín

PICA PICA

Burratina con tomate aliñado y encurtidos

Gambas fritas a la andaluza

Brioche de Steak tartare con cremoso de caviar oscietra

PRINCIPALES (A ESCOGER)

Arroz de alcachofas y espárragos con cremoso de azafrán

Tallata de ternera con tatin de chalotas y demiglace con oporto

Lubina al carbón con pure de celeri trufado y jugo de sus espinas

PARA COMPARTIR

Panna cotta de lichi y perfume de rosas, frutos rojos y un toque de oro

49€ POR PERSONA

10% IVA INCLUIDO

Copa de cava

Si tiene cualquier intolerancia o alergia, pregunte a nuestros camareros

IMPAR

Sant Valentí

PICA-PICA

Burratina amb tomàquet amanit i envinagrats

Gambes fregides a l'estil andalús

Brioix de bistec tàrtar amb cremós de caviar oscietra

PRINCIPALS A TRIAR

Arròs de carxofes i espàrrecs amb cremós de safrà

Tagliata de vedella amb Tatin d'escalunya i demi-glace amb porto

Llobarro al carbó amb puré d'api trufat i suc de les espines

PER COMPARTIR

Pannacotta de litxi i perfum de roses, fruites vermelles i un toc d'or

49€ PER PERSONA

10 % IVA INCLÒS

Copa de cava

Si teniu alguna intolerància o al·lèrgia, pregunteu als nostres cambrers

IMPAR

St Valentine's Day

APPETISERS

Burratina cheese with seasoned tomato and pickles

Fried prawns

Steak tartare brioche with creamy Ossetra caviar

MAIN COURSE (CHOOSE ONE)

Creamy saffron rice with asparagus and artichokes

Sliced steak with shallot tarte Tatin and port demi-glace

Chargrilled sea bass with truffled celeriac puree and broth

TO SHARE

Lychee panna cotta infused with rose, red berries and a touch of gold

€49.00 PER PERSON

10% VAT INCLUDED

Glass of cava

If you have any food intolerances or allergies, please ask our waiting staff