



MENÚ DE SAN VALENTÍN  
*14 al 18 de febrero 2024*



Aperitivo



Ostra en tempura al curry



Tiradito de salmonete con fruta de la pasión



Ravioli de ricotta, cítricos, almeja y caviar de salmón



Cabracho en papillote de aromáticos y causa de gamba roja



Solomillo de ciervo, frutos de bosque y rabano



Cocktail french kiss



Red Pavlova con mango picante

*Incluye 2 copas de vino y  
1 copa de champagne rosé o 1/2 gintónic con el postre.*

95 €



MENÚ DE SANT VALENTÍ  
*14 al 18 de febrer 2024*



Aperitiu



Ostra en tempura amb curry



*'Tiradito'* de moll amb fruita de la passió



Ravioli amb ricota, cítrics, cloïssa i caviar de salmó



Escórpora en papillote d'aromàtics i *'causa'* de gamba vermella



Filet de cérvol, fruites del bosc i rave



Cocktail french kiss



Red Pavlova amb mango picant

*Inclou 2 copes de vino i*

*1 copa de champagne rosé o 1/2 gintònic amb les postres.*

95 €



## SAINT VALENTINE'S MENU



*14 to 18 february 2024*

Appetizer



Oyster in tempura with curry



Red mullet '*tiradito*' with passion fruit



Ravioli with ricotta, citrus, clam and salmon caviar



Scorpionfish in aromatic papillotes and '*causa*' of red shrimp



Venison sirloin, red fruits and radish



French kiss cocktail



Red Pavlova with spicy mango

*Includes 2 wine glasses and  
1 glass of champagne rosé or 1/2 gintonic with the dessert.*

95 €

IN CASE OF ALLERGIES OR INTOLERANCES, PLEASE, ASK OUR STAFF.