

LO

VALENTINE'S



MENU

LA

VALENTINE'S DAY

Menú maridado & Actuación especial

11 y 14 | FEBRERO

Cena 21.00 Dinner 9:00pm.

70€/ persona

IVA Incluido. *VAT Included.*

55€/ persona

Precio sin maridaje. IVA Incluido.

Appetizers

A maridar con Vino Blanco Vionta D.O Rías Baixas

Concha fina con Michelada
Large clams with michelada

Croqueta de carabinero, velo de ibérico y limón marroquí
Prawn croquette, Iberian veil and Moroccan lemon

Bombón de chocolate blanco, sobrasada y queso de pastor
White chocolate bonbon, sobrasada and pastor cheese

Starters

A maridar con Vino Blanco Vionta D.O Rías Baixas

Tataki de atún rojo, cremoso de almendras y piñones, limón confitado
y helado de coco y curry

Red tuna tataki, creamy almonds and pine nuts, candied lemon and
coconut and curry ice cream

Main

Pescado maridado con Cloe Rosé D.O Sierra de Málaga
Carne maridado con Vino Tinto Andén de la Estación D.O Rioja

Lubina a la parrilla, suquet de carabinero y ensalada de yemas de guisante
Grilled sea bass, prawn suquet and pea yolk salad

Canelón de vaca guisada, raíz de loto y trufa melonosporum
Stewed beef cannellon, lotus root and melonosporum truffle

Desserts

A maridar con Juvé Camps Reserva Familiar D.O Cava

Brownie de chocolate Valhona con helado de almendras amargas
Valhona chocolate brownie with bitter almond ice cream