

# VALENTINE'S

## DAY *at* *El Mirador*

### *Tasting menu*

Atún rojo con cremoso de almendras con reducción  
de naranja  
Red tuna with almond cream and orange glazed

Foie fresco con alcahofas confitadas, perlas de  
trufa y salsa Holandesa  
Fresh foie with artichokes confit, truffle pearls and  
Hollandais sauce

Lenguado con cigala en "suquet" de galera y  
caviar de plancton  
Sole with crayfish served with mantis shrimp broth  
and plankton caviar

Tataki de presa de Black Angus con salsa ahumada,  
coles de Bruselas con cebollino y  
crujiente de bacon  
Black Angus tataki with smoked sauce, Brussels  
sprouts with chives and crunchy bacon

Sorbete "mediterraneum"  
"Mediterraneum" flavoured sorbet

### *Sweet temptation!*

Only Chocolate  
Only Chocolate

Agua y pan  
Café e infusiones  
Mineral water and bread  
Coffee and tea

**60 € IVA Incluido**

*Bebida no incluida, servicio a la carta*  
*Beverage not included, a la carte service*  
*12 de febrero de 2022 - medio día y noche*  
*12th february 2022 - lunch and dinner service*

# VALENTINE'S

**DAY** *at*  
*El Mirador*

## *Menú degustación maridado*

Atún rojo con cremoso de almendras con reducción  
de naranja

**Emina Fermentado en barrica 17**  
**D.O. Ribera del Duero**

Foie fresco con alcahofas confitadas, perlas de trufa  
y salsa Holandesa

**Emina Fermentado en barrica 17**  
**D.O. Ribera del Duero**

Lenguado con cigala en "suquet" de galera y caviar  
de plancton

**Martín Codax Lias D.O. Rias Baixas**

Tataki de presa de Black Angus  
con salsa ahumada,  
coles de Bruselas con cebollino  
y crujiente de bacon

**Pétalos del Bierzo D.O. Bierzo**

Sorbete "mediterraneum"

***Sweet temptation!***

Only Chocolate

**Champagne Deutz Brut Classic Francia**

Agua y pan  
Café e infusiones

***90 € IVA Incluido***

*12 de febrero de 2022 - medio día y noche*

**OnlyYOU**  
HOTEL VALENCIA