

SAN VALENTÍN

14 DE FEBRERO

ABRIENDO BOCA

Ostra con caviar Imperial y aceite ahumado cítrico

Ceviche de corvina con leche de tigre de fruta de la pasión y chile habanero

Buñuelo de sifón relleno de boloñesa trufada, con base de salsa napolitana de ajo negro

CALENTANDO ESTÓMAGOS

Dumpling de estofado de pato, plátano y frutos secos, con consomé de cebolla ligado con mantequilla tostada

DE LA MAR AL MERO Y DE LA TIERRA AL CORDERO

A escoger

Vieira a la brasa glaseada con demi-glace de alga y salicornias, con puré de apionabo y coco

Solomillo de ternera de Girona con demi-glace de trufa blanca acompañado de parmentier de patata

UN DULCE NO AMARGA A NADIE

“Texturas de chocolate Pecaminosas”

60€

Aperitivo de bienvenida: pan y mantequilla artesanales
El precio del menú no incluye bebidas
Maridaje de vino opcional (40€)

B