

MENÚ
DE
San Valentín

APERITIVOS

Croqueta de gamba roja con alioli de azafrán
Ostra en tempura y salsa Hoisin

ENTRANTES

Tartar de atún, straciatella, aguacate, mango y salsa ponzu
Steak tartar con piparra y caviar

PRINCIPALES

Meloso de ternera con foie de pistacho y cremoso de patata con remolacha
Flor de vieira con bique de coco y gambas

PRE-POSTRES

Chupito de cava y sorbete de limón

POSTRE

Pavlova de fresa con nata



Jean Leon 3055 Chardonnay, blanco, D.O. Penedès - ECO
Jean Leon 3055 Petit Verdot Merlot, tinto, D.O. Penedès - ECO
Oriol Rossell Brut Nature, D.O. Cava - ECO

69€ por persona