

SAN VALENTÍN 2023

Para compartir

Bocaditos de langostinos crujientes
Con mayonesa Thai

Entrante Individual

Bombones cremosos de foie y boniatos
Con tierra de sésamo tostados

Tartar de salmón marinado en vodka
Con aguacate y jengibre

Huevo Mollet
Con parmentier de patata trufada y lascas de yuca

Plato Principal a Elegir

Lomo de bacalao confitado
Con língote de apio nabo laqueado y espuma de almendras tiernas

Medallones de ternera a la brasa
Con salsa Batayosu



Postre

Cremoso de chocolate
Con sorbete de frambuesa

Bodega

Vino Blanco Clamor de Raimat (D.O. Costers del Segre 2020)

Vino Tinto Otoñal (D.O.C. 2021)

Café

PRECIO CENA 43€ por persona