

MENÚ SAN VALENTÍN

Valentine's Day Menu



GIN
& JAZZ



PARA EMPEZAR

To start

Ostras beurre blanc de champagne y mandarina
Oyster champagne beurre blanc and mandarin orange.

PARA COMPARTIR

To share

Tartar de remolacha asada con crema de yogurt y ponzu.
Roasted beetroot tartare with yoghurt cream and ponzu.

ENTRADA INDIVIDUAL

Individual starter

Ravioli de bogavante con sopa de alcachofa y vainilla.
Lobster ravioli with artichoke and vanilla soup.

PESCADO

Fish

Lubina con arroz de espinacas y pera.
Sea bass with spinach and pear creamy rice.

CARNE

Meat

Lomo de ternera y chimichurri, con patata y cremoso de queso payoyo.
Beef tenderloin and chimichurri, potatoes and creamy payoyo cheese.*
** Payoyo, local produced goat cheese*

POSTRE

Dessert

Cremoso de limón con helado de rosas y frutos rojos.
Creamy lemon pie with rose ice cream and red berries.

IVA incluido **85€** VAT included