

MENÚ

San Valentín



13-14 Febrero

de 20:00 a 22:30

Cocktail de bienvenida

PLATOS A COMPARTIR

Atún rojo de Almadraba semicurado
y ahumado con leña de olivo

Milhojas de foie y manzana Golden
caramelizada al PX

Croqueta cremosa de vaca madurada

Corazón de alcachofa a la brasa con mousse de Parmesano
y virutas de jamón

Terrina de pato confitado con parmentier de patata
y chutney de frutos rojos

Pasión de chocolate

35€

Bebida No incluida

¡HAZ TU RESERVA!





MENU

Valentine's Day

13-14 February

de 20:00 a 22:30

Welcome cocktail

DISHES TO SHARE

Semi-cured bluefin tuna from Almadraba
smoked with olive wood

Millefeuille of foie gras and Golden apple
caramelised with PX Sherry

Creamy matured beef croquette

Grilled artichoke heart with Parmesan mousse
and ham shavings

Duck confit terrine with potato parmentier
and red fruit chutney

Chocolate passion

35€

Drinks not included

¡BOOK NOW!

