



MENÚ SAN VALENTÍN

APERITIVO

Nuestro Vermut de Fresas con Pétalos de Rosa

La Ostra con Escabeche de Remolacha y Aire de Hibiscus

Anchoa y Bocarte, el Matrimonio Perfecto con Mayonesa de Gilda

Perfecto de Foie con Crujiente de Sobao y Chutney de Mango

ENTRANTE

Ensaladilla de Mariscos, Tomatitos y Encurtidos con Velo de Estragón y Agua de Salpicón

PESCADO

Lomo de Merluza en Salsa Verde de Codium con Brotes Marinos

CARNE

Suprema de Pularda Rellena con Jugo de Setas y Trufa

PREPOSTRE

Cóctel de Fruta de la Pasión con Aires de Romanticismo

POSTRE

El Chocolate de los Enamorados con el Corazón Cremoso

Copa de Mestres Coquet Gran Reserva Brut Nature