

Menú de San Valentín

Aperitivos:

Espuma de Foie y Calvados con Sal de Hawai

Ostra rebozada en Panko con Vinagreta de Fruta de la Pasión
sobre su propia Concha

Bolsita de Pera y Gorgonzola fría con Aceite de Albahaca

Chupito de Bloody Mary

Crêpe de Langostino y Perdiz con Jugo de Trufa

Vieiras a la plancha glaseadas con Fresas sobre Cus Cus
ligeramente picante y con Aroma de Cilantro

Sorbete de Mandarina y Jengibre

Solomillo Lechal a baja Temperatura con Salsa de Curry amarillo y
Coco, con Puré de Garbanzos al Ajillo

Corazón de Vainilla con Núcleo de Frambuesas silvestres y Espejo
de Chocolate de Fresa con explosión de Toffee

Vinos: Perfum de Vi Blanc – Raventós

Viña Pomal Crianza – tinto

Cava: Raventós i Blanc Reserva

Café y Licores

Amenizará la velada

Precio por Persona : 75 euros (IVA incluido)

Cena con Alojamiento: 215 euros (IVA incluido)- en habitación doble

Cena con Alojamiento 350 euros (IVA incluido)- en suite