



## **Menú San Valentín 2020**

---

### ***Nuestra historia de Am♥r...***

#### ***En órbita!***

*Planeta: Mousse de guayaba y queso de cabra con crumble de nueces de Pecán y emulsión de cilantro*  
*Planeta: Mousse de guaiaba i formatge de cabra amb crumble de nous de Pecán i emulsió de coriandre*

#### ***Rompiendo el hielo!***

*Tartar de atún con "chirmol", suave emulsión de wasabi, ficoide glacial y aire de bergamota*  
*Tàrtar de tonyina amb "chirmol", suau emulsió de wasabi, ficoide glacial i aire de bergamota*

#### ***De cine!***

*Crema fina de maíz tierno con avellanas en dos texturas y pop corn*  
*Crema fina de blat de moro tendre amb avellanes en dues textures i pop corn*

#### ***La decisión!***

*Rodaballo asado sobre pastel de polenta, tomate semiseco y estragón con crema de marisco y vieira a la plancha*  
*Turbot rostít sobre pastís de polenta, tomàquet semisec i estragó amb crema de marisc i vieira a la planxa*

o

*Solomillo de ternera Gold con parmentier de patata violeta, salsa de foie micuit y chips de remolacha*  
*Filet de vedella Gold amb parmentier de patata violeta, salsa de foie micuit i xips de remolatxa*

#### ***Tus dulces besos!***

*Gelée de cítricos con piña osmotizada al ron y sorbete de pera*  
*Gelée de cítrics amb pinya osmotitzada a el rom i sorbet de pera*

*Bizcocho de pistachos con crema de rosas, frambuesas y helado de litchis*  
*Pa de pessic de festucs amb crema de roses, gerds i gelat de litxis*

#### ***Por siempre juntos!***

*Mini cookies de vainilla / Mini galletes de vainilla*  
*Trufas de chocolate negro y avellanas / Trufes de xocolata negra i avellanes*

**Precio / Preu: 45,00 €**  
*(Iva incluido / Iva Inclòs)*