



MENÚ SAN VALENTÍN

ENTRANTES

Coca de verduras de la huerta

Ravioli de buey de mar y salsa bisque al Cava

PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR)

Merluza de la Graciosa con crema de berros
y crujiente de pistacho y semillas

o

Solomillo Black Angus con foie, puré de papa asada
y salsa Pedro Ximénez

POSTRE

Espuma de lichis con gelatina de agua de rosas
y sorbete de frambuesa



VALENTINE'S DAY MENU

STARTERS

Vegetable "coca" from the garden

Crab ravioli and Cava bisque sauce

MAIN DISH (TO CHOOSE)

Hake from La Graciosa with watercress cream and crispy pistachio and seeds

or

Black Angus sirloin with foie, roasted mashed potatoes and Pedro Ximénez sauce

DESSERT

Lychee foam with rose water gelatin and raspberry sorbet