

Menú San Valentín 2019 Terroir

Aperitivo / Appetizer Copa de Bienvenida / Welcome drink

Bloody mary con fresón de rosas

Bloody mary with roses strawberry

Chupa chups de foie romántico

Romantic foie lolly pop

Cupcake salado de lima limón

Lemon and lime salted cupcakes

Menú / Menu

Cuajada de queso fresco con frutos rojos, cracker de maíz y flor de capuccino

Fresh curd cheese with red fruits, corn cracker and cappuccino flower

Dado de atún con cítricos, soja, aguacate y fresas

Diced tuna with citrus, soy, avocado and strawberries

Dado de ternera con reducción de flor de hibiscus y cacao

Diced beef with hibiscus flower reduction and cocoa

Postre / Dessert

Yogur de chocolate, fresón y mango con crujiente de Tanariva

Chocolate yogurt, strawberry and mango with crunchy Tanariva

Bodega / Wine bar

Aguas Minerales / Mineral water Vino Blanco / White wine: D.O Penedés

Vino Tinto / Red wine: D.O Rioja, Café o infusión

Coffee or infusión

Precio por persona 35€ IVA Incluido / Price per person 35€ VAT Included