

**Valentine's**  
3-Course Menu

**Aperitivo | Appetizer**

**SOPA DEL DÍA**

Crema de mariscos, tomate cherry, micro cilantro, tostada.  
Seafood cream, cherry tomato, micro cilantro, toast.

o | or

**ENSALADA**

Frisée, arúgula, pato confitado, dátiles, segmentos de naranja, piñones, hinojo, bayas y vinagreta de jengibre.

Frisée, arugula, duck confit, dates, orange segments, pine nuts, fennel, berries, ginger vinaigrette.

o | or

**RAVIOLLO**

Relleno de costillas, salsa de parmesano y salvia, crocante de embutido seco.  
Short rib, parmesan and sage sauce, dry sausage crisp.

**Principal | Main**

**SALMÓN**

Relleno de vegetales, crema de champán y tomillo, puré de apio.

Salmon and vegetable roulade, champagne and thyme cream, celery root puree.

o | or

**RES**

Filete, salsa de oporto y setas, risotto de trufas y Mascarpone, espárragos.

Beef fillet, port and mushroom sauce, truffle and Mascarpone risotto, asparagus.

o | or

**POLLO**

Pechuga a la francesa, salsa de ajo rostizado y hierbas, majado de batata y especias, vegetales

French style chicken breast, roasted garlic and herbs sauce, spiced sweet potato mash, vegetables.

**Postres | Desserts**

**MANZANA**

Rellena de jalea de fresa y cereza, mousse de chocolate oscuro, bizcocho de vainilla, granola.

Apple filled with strawberry and cherry jelly, dark chocolate mousse, vanilla cake, granola.

o | or

**ESFERA**

Bizcocho de chocolate y avellanas, mousse de coco, crocante de chocolate blanco, hojuelas de maíz.

Chocolate hazelnut sphere, coconut mousse, white chocolate crisp, corn flakes.

**\$70 p/p**

**Impuestos y propina de 18% no incluidos. / Taxes and 18% gratuity not included.**

\*Consumir alimentos crudos o parcialmente cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.

\*Consuming raw or partially cooked foods may increase your risk of foodborne illness.