

# **SAN VALENTÍN**

13- 14 de febrero de 2026

## **APERITIVOS**

Sopa de carrucho, tocineta ahumada “Applewood”, aceite ahumado.

o

Mosaico de atún y salmón, vinagreta de pepino, miel y eneldo, cilantro, aguacate, arroz crujiente.

o

Croquetas de pollo, bechamel, cilantro fresco, ajo rostizado, salsa de tomate asado y vino tinto, puré de coles de Bruselas, mayonesa de paprika ahumada.

## **PRINCIPALES**

Filete de rodaballo, corteza de calabacín baby, crema de champaña y limoncillo, puré de apio, espuma de toronja rosada.

o

Filete de res 5 oz, salsa de vino oporto y hierbas, mil hojas de batata, gratinado de queso de cabra y trufas, vegetales de temporada.

o

Risotto de mar y tierra, churrasco y camarones, crema de queso parmesano, tocineta ahumada Applewood, ruedas de espárragos, zanahorias baby.

## **POSTRES**

Brownie de chocolate, frambuesas frescas, mousse de chocolate con leche, coulis de frambuesa, ganache de chocolate oscuro, crocante de galleta de nueces.

o

Tarta de queso, base de galleta de vainilla, mousse de queso mascarpone, ganache batida de fresa, helado de fresa, licor de flor de saúco.

**\$70 POR ADULTO**

No incluye impuestos ni propinas.