



M E N U

DISPONIBLE EN FEBRERO / AVAILABLE IN FEBRUARY

Viernes noche & fines de semana

Friday nights & weekends



Cóctel SAN VALENTÍN / VALENTINE'S cocktail



APERITIVOS / APERITIFS

Croqueta de jamón ibérico , brie trufado con confitura de tomate.

Iberian ham croquette with truffled Brie and tomato confit.



ENTRANTES / STARTERS

Bocadito crujiente de bonito semi curado aguacate y vinagreta de tomate seco, naranja y tomillo limo.

Crispy bite of semi-cured tuna with avocado and sun-dried tomato, orange & lemon thyme vinaigrette.

Vieira asada con salsa de moluscos, vinagreta de albahaca al curry rojo y colirábano

Roasted Scallop with Shellfish Sauce, Red Curry Basil Vinaigrette, and turnip cabbage.

Burrata, tomate y pesto con nísperos de Callosa y miel al romero trufada. (Plato a compartir)

Burrata with tomato and pesto, Callosa medlars, and truffled rosemary honey (Dish to share).



PRINCIPALES A ELEGIR / MAIN TO CHOOSE

Solomilo de ternera black angus, con salsa de setas al PX,foie, parmentier y aroma de boletus

Black Angus beef Tenderloin with Pedro Ximénez mushroom Sauce,foie gras, creamy potato Parmentier, and wild mushroom aroma.



POSTRE / DESSERT

Pastel caliente de chocolate blanco, con helado de frutos rojos y chantilli de naranja al Grand Manier.

Warm white Chocolate fondant with red berry ice-cream and orange Chantilly, with Grand Marnier

Té o café / Tea or coffee

Blanco / White: Viñas del Vero | Chardonnay | D.O. Somontano

Tinto / Red: Beronia Reserva | Tempranillo, Graciano y Mazuelo | D.O. Rioja

