



DISPONIBLE EN FEBRERO: Viernes noche & fines de semana
AVAILABLE IN FEBRUARY: Friday nights & weekends

Cóctel SAN VALENTÍN / VALENTINE'S cocktail

APERITIVOS / APERITIFS

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

**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
(for Sharing).*

PRINCIPAL / MAIN DISH

**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,foi 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 Sorbet and Orange Chantilly,
Flavored with Grand Marnier*

Té o café / Tea or coffee

BODEGA / WINES

Blanco: Viñas del Vero | Chardonnay | D.O. Somontano
Tinto: Beronia Reserva | Tempranillo, Graciano y Mazuelo | D.O. Rioja