



# San Valentín

## Aperitivos

Tosta de semimojama de atún rojo con crema de almendras y tomate seco

## Entrante

Crema de calabaza con croutons y perlas de AOVE

## Primero

Salmón con salsa de cítricos con salteado de puerro y zanahoria

## Segundo

Secreto ibérico a la brasa con pimientos de cristal

## Postre

Tiramisú



## BODEGA

Ramón Bilbao, Fenomenal y cocktail expreso Martini .



# 75€

*por persona · IVA incluido*



# Saint-Valentin

## Appétitif

Toast mi-cuit au thon rouge avec crème d'amandes et de tomates séchées

## Entrée

Crème de courge avec croûtons et perles d'huile d'olive

## Premier plat

Saumon à la sauce aux agrumes avec poireaux et carottes sautés

## Second plat

Épaule de porc ibérique grillée avec des "poivrons en verre"

## Dessert

Tiramisú



## Vins et boissons

Ramón Bilbao, Fenomenal et cocktail expresso Martini .



# 75€

*par personne · TVA inclu*



# Valentine's day

## Appetizer

Bluefin tuna half-baked toast with almond and sundried tomato cream

## Starter

Pumpkin cream with croutons and EVOO pearls

## First course

Salmon with citrus sauce with sautéed leek and carrots

## Second course

Grilled Iberian pork shoulder with glass peppers

## Dessert

Tiramisú



## Wine and drinks selection

Ramón Bilbao, Fenomenal and cocktail expreso Martini .



# 75€

*per person · VAT included*