

Menú Degustació Sant Valentí

Aperitius:

Copa de cava amb maduixes

Bombó de foie i xocolata rosa

Mini biquini cruixent de salmó i guacamole

Royal de formatge de cabra amb mel i poma

Continuem:

Tonyina amb fruits vermells i aigua de roses

Llobarro amb cloïsses, llima i romaní

Melós de vedella al vi negre, xips i tòfona

Postres:

Cor de xocolata i gerds

**Disponible el divendres 13
i el dissabte 14 de febrer**

42€

A decorative pink watercolor splash is located in the bottom-left corner of the page, featuring various shades of pink and red ink-like textures.

Menú Degustación Sant Valentín

Aperitivos:

Copa de cava con fresas

Bombón de foie y chocolate rosa

Mini bikini crujiente de salmón y guacamole

Royal de queso de cabra con miel y manzana

Seguimos:

Atún con frutos rojos y agua de rosas

Lubina con almejas, lima y romero

Meloso de ternera al vino tinto, chips y trufa

Postres:

Corazón de chocolate y frambuesa

**Disponible el viernes 13
y el sábado 14 de febrero**

42€



Menu Dégustation de la Saint-Valentin

Amuse-bouches:

Coupe de cava aux fraises

Bonbon de foie gras au chocolat rose

Mini croque croustillant au saumon et guacamole

Royal de fromage de chèvre au miel et à la pomme

On continue:

Thon aux fruits rouges et eau de rose

Bar avec palourdes, citron vert et romarin

Joue de bœuf au vin rouge, chips et truffe

Dessert:

Cœur au chocolat et framboise

**Disponible le vendredi 13
et le samedi 14 février**

42€

A decorative pink watercolor splash is located in the bottom-left corner of the page, featuring various shades of pink and red in a soft, painterly style.

Valentine's Menu — Tasting Menu

Appetisers:

Glass of cava with strawberries

Foie gras and pink chocolate bonbon

Crispy mini salmon sandwich with guacamole

Goat's cheese custard with honey and apple

We continue:

Tuna with red berries and rose water

Sea bass with clams, lime and rosemary

Beef cheek braised in red wine, crisps and truffle

Dessert:

Chocolate and raspberry heart

Available on Friday the 13th
and Saturday the 14th of February

42€



Valentinstagsmenü – Degustation

Aperitifs:

Glas Cava mit Erdbeeren

Foiegras-Praline mit rosa Schokolade

Knuspriger Mini-Sandwich mit Lachs und
Guacamole

Ziegenkäse-Royal mit Honig und Apfel

Hauptgänge:

Thunfisch mit roten Beeren und Rosenwasser

Wolfsbarsch mit Venusmuscheln, Limette und
Rosmarin

Rinderbäckchen in Rotwein geschmort, Chips und
Trüffel

Dessert:

Schokoladenherz mit Himbeere

**Verfügbar am Freitag, den 13.,
und Samstag, den 14. Februar**

42€

A decorative pink watercolor splash is located in the bottom left corner of the page, featuring various shades of pink and red ink-like textures.