



# Menú San Valentín

## MIRADA

Ostras fine de Claire nº3 con salsa ponzu y tobiko  
Bombón de foie mi cuit y nueces caramelizadas  
Espuma de coliflor y perla de caviar

## CARICIA

Ceviche de vieras y frutas de la pasión  
Aguacate, cebolla roja, chili rojo, cilantro fresco,  
leche de tigre de fruta de la pasión

Sorbete de fresa y champagne

## ABRAZO

Medallón de confit de pato con puré de boniato y shiitake salteado,  
salsa de vino tinto

## BESO

Merengue Francés con crema de Marc de Champagne, sorbete de  
frambuesa y chantilly de mascarpone con vainilla de Tahití

Petit four

## BODEGA

Coctel Bellini o copa de Cava de bienvenida  
V. Blanco, Marqués de Vizhoja D.O Galicia, Albariño  
V.Tinto Morosanto Lucio D.O Ronda, Tempranillo Syrah

Por favor, tenga en cuenta que nuestros platos pueden contener ingredientes que la ley española nos obliga a identificar como alérgenos. Para obtener una información más detallada sobre los alérgenos que el menú pueda contener, nuestro encargado estará encantado de ayudarle