

it

# *St. Valentine's Menu*

## *14 febrero 2018*

PARA COMPARTIR/ TO SHARE | *Copa Perrier Jouët, Royale*

---

### **ROLLO DE LECHUGA ASADO, ALCAPARRAS Y AZAFRÁN**

*Roll di lattuga brasata, capperi e zafferano*  
*Braised lettuce roll, capers and saffron*

### **TOSTADA DE DORADA CON CALABACÍN Y MENTA**

*Toast di orata con zucchine alla menta*  
*Sea bream toast with courgettes and mint*

### **HUEVO SUAVE CON ESPUMA DE PATATAS Y QUESO TALEGGIO**

*Uovo morbido con spuma di patate e taleggio*  
*Soft egg with potatoes foam and taleggio cheese*

### **ENSALADA DE QUINOA CALIENTE CON AGUACATE Y ALGAS CRUJIENTES DEL MAR**

*Insalata tiepida di quinoa con avocado e alghe croccanti*  
*Warm quinoa salad with avocado and crispy seaweed*

---

### **RAVIOLIS DE PATATAS EN SOPA DE PULPO**

*Ravioli di patate in zuppeta di polpo*  
*Potato ravioli in octopus soup*

or

### **CARRILLERA DE TERNERA CONFITADA DE RIOJA CON CALABAZA Y CAFÉ**

*Guancia di vitello glassata al rioja con zucca e caffè*  
*Rioja glazed veal cheek with pumpkin and coffee*

---

### **TARTA DE CHOCOLATE 70%, PIMIENTO Y NUEZ PECÁN**

*Torta di cioccolato 70%, peperoncino e noci pecan*  
*70% chocolate cake, chilly and pecan nuts*

**€ 45/PERSONA**

VAT incluido