



## Menú San Valentín

*Cóctel Pink Margarita*

*Ensalada de Burrata al pesto con crujiente de Ibérico, tomates asados  
y sal de aceituna*

*Vieiras con setas, alcachofas y salsa de foie*

*Tallarines de Calamar en su caldo*

\*\*\*\*\*

*Salmón con Glaseado de Jengibre, quinoa y verduras*

o

*Confit de Pato con salteado de Setas*

\*\*\*\*\*

*Bizcocho de chocolate con crema de mascarpone, fresas y pipas de  
calabaza garrapiñadas*

\*\*\*\*\*

*Vino Blanco Chardonnay*

*Vino Tinto Tempranillo-Cabernet*

*Café*

*Gin Tonic Macerado*

***Precio por Persona 45€ I.V.A incluido***



## Valentine's Menu

### *Pink Margarita Cocktail*

*“Burrata” salad with crunchy Ham, roasted tomatoes and pesto  
Scallops with mushrooms, artichokes & foie gras sauce  
Garlic Calamari noodles in its broth*

\*\*\*\*\*

*Glaced Ginger salmon with quinoa & vegs*

*or*

*Duck confit with sautéed mushrooms*

\*\*\*\*\*

*Chocolate cake, mascarpone cream, strawberries and candied pumpkin  
seeds*

\*\*\*\*\*

*White wine Chardonnay*

*Red wine Tempranillo-Cabernet*

*Coffee*

*Gin Tonic of the Lovers*

*Price per Person 45€ taxes included*