

San Valentín

AMOUSE BOUCHE

Soffice pan brioche con cremoso di bufala e filetti di alici afrodisiache del mar Cantabrico

ANTIPASTO

Tagliatella di seppia locale alla puttanesca con quinoa croccante e olio al coriandolo

PRIMO PIATTO

Scialatielli con crudo e cotto di scampi reali con connubio di carciofo e n'duja caliente

SECONDO PIATTO



Cuore di Baccalà e verza con vellutata di peperoni affumicati con chips di topinambur e fior di pepe sansho

DOLCE

Rosa di fine cioccolato con cuore ai frutti rossi su crumble di foresta nera



Acqua minerale Bollicine e Vini di nostra selezione inclusi

120€

por persona · IVA incluso

San Valentín

AMOUSE BOUCHE

Suave pan brioche con crema de búfala y filetes afrodisíacos de anchoa del Cantábrico

ANTIPASTO

Tagliatelle de sepia a la puttanesca local con crujiente de quinoa y aceite de cilantro

PRIMER PLATO

Scialatielli con auténticas gambas crudas y cocidas con una combinación de alcachofa y n'duja picante

PLATO PRINCIPAL

Corazón de bacalao y col con crema de pimientos ahumados con chips de topinambur y granos de pimienta sansho

POSTRE

Rosa de chocolate fino con corazón de frutos rojos sobre crumble selva negra

Agua mineral, burbujas y vinos de nuestra selección ncluidos.

120€

por persona · IVA incluido

San Valentín

AMOUSE BOUCHE

Soft brioche bread with buffalo cream and aphrodisiac anchovy fillets from the Cantabrian Sea

STARTER

Local puttanesca cuttlefish tagliatelle with crunchy quinoa and coriander oil

FIRST COURSE

Scialatielli with raw and cooked real scampi with a combination of artichoke and hot n'duja

MAIN COURSE

Heart of cod and cabbage with smoked pepper cream with topinambur chips and sansho peppercorns



DESSERT

Fine chocolate rose with red fruit heart on black forest crumble



Mineral water, Prosecco and wines of our selection included

120€

por persona · IVA incluido