



Mamá 
...con cariño



EL DIA DE SAN VALENTIN

JUEVES 14. FEBRERO
Thursday 14th February

MENU DEGUSTACIÓN

Cóctel de Bienvenida
Welcome Cocktail



Crujientes de Pasta Filo con olivada, frutos secos y fresas (FS) (V)

Cruixents de Pasta Filo amb olivada, fruits secs i maduixas
Filo Pastry Parcels with Olives, Dried Fruits & Strawberries

Rollitos de Pollo "Asiática" servido con salsa de tomate agri dulce (SL)

Rotllets de Pollastre "Asiàtica" servit amb salsa de tomàquet agredolça
Asian Chicken Spring Rolls served with Sweet & Sour Tomato Sauce

Hamburguesa de Quinoa con mayonesa de cúrcuma y sofrito de verduras (V) (SG) (SL)

Hamburguesa de Quinoa amb maionesa de cúrcuma i sofregit de verdures
Quinoa Burgers with Turmeric Mayonnaise & Vegetable "Sofrito"

Corvina Especiada con crema de zanahoria y habas a la naranja (SG) (SL)

Reig Especiada amb crema de pastanaga i faves a la taronja
Spiced Sea-Bass with Creamed Carrot & Broad Beans "a l'orange"

Entrecote servido con verduras confitadas y salsa de cilantro y perejil (SG) (SL)

Entrecot servit amb verdures confitades i salsa de coriandre i julivert
Seasoned Entrecôte Steak with confit vegetables & a Coriander, Parsley Sauce



Muffin de Chocolate con fresas  (SG) (SL)

Muffin de Xocolata amb maduixes
Chocolate Muffin with Strawberries

Pera Caramelizada con biscocho de pisco (SL)

Pera Caramelitzada amb bescurit de pisco
Caramel-spiced Pear with a Pisco-infused Bizcocho



€35.00

Menú Degustación (incluye ½ botella de vino, agua, café y IVA)

Menú Degustació (inclou ½ ampolla de vi, aigua, cafè i IVA)
Tasting Menu (includes ½ bottle of wine, water, coffee & IVA Tax)

 Vegano / Vegà / Vegan (V) Vegetariano / Vegetarià / Vegetarian (FS) Contiene Frutos Secos / Conté Fruits Secs / Contains Nuts (SG) Sin Gluten / Sense Gluten / Gluten Free