

SAN VALENTÍN 2026

SABORES QUE ENAMORAN

13, 14 y 15 de febrero

PRIMEROS LATIDOS

Sashimi de salmón con ponzo y huevas de salmón

Croqueta de “rostit” con velo de jamón ibérico

Oblea crujiente con tartar de atún rojo, polvo de maíz frito y emulsión de piparra

EL ENCUENTRO

Ensalada de langostinos con fondant de queso brie, vinagreta de papaya y fruta de la pasión

UN SOLO AMOR, DOS AMIGOS

Solomillo de buey con foie, espinacas, salsa Périgueux y manzana o

Lomo de lubina con vieiras, cremoso de tupinambo, tirabeque y salsa beurre blanc con champán

SABORES QUE ENDULZAN

Bavaroise de fresas con su interior, praliné feuilletine, bizcocho aireado de red velvet, chocolate de frambuesas y curd de remolacha y rosas

BODEGA

Aguas minerales

Vino blanco Ànec Mut D.O. Penedès

Vino tinto Raimat Vol d'Ànima D.O. Costers del Segre

Cava Codorníu Cuvée BN

Cafés e infusiones

65€

IVA INCLUIDO

Restaurant

Pelai