

SAN VALENTÍN 2026

# SABORES QUE ENAMORAN

13, 14 y 15 de febrero

## PRIMEROS LATIDOS

*Sashimi de salmón con ponzu 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

*Bavaoise 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*