

# MENÚ San Valentín

## PARA ENCENDER LA PASIÓN

Croquetas cremosas de salchichón de Málaga,  
salsa tártara y lima

Filo crujiente con tartar de tomate, yogur y palomita ibérica

## ENTRE MIRADAS Y SABORES

Aguacate de Málaga a la brasa sobre crema de maíz frío,  
con pesto de perejil, pipirrana andaluza y payoyo

## SUSURROS DEL MAR

Ravioli de langostinos, puerro y setas de la Serranía  
con gazpachuelo del cocido, perlas de vermú y hierbabuena crujiente

## SABORES DE LA TIERRA

Pluma ibérica al carbón sobre cremoso de calabaza  
asada y emulsión de pimienta verde

## BESOS DE CHOCOLATE Y LIMÓN

Texturas de chocolate 70%, AOVE y frambuesas  
Cóctel de San Valentín (a base de ginebra, limón y menta)

## BODEGA

Aguas, refrescos y cerveza  
"Terras Gauda" D.O. Albariño  
"Codorníu Cuvée Original Rosado" D.O. Cava  
"Cloe Rose" D.O. Sierras de Málaga  
"Viña Pomal" D.O.Ca. Rioja

50€ POR PERSONA  
IVA INCLUIDO

# Valentine's Day <sup>MENU</sup>

## TO IGNITE THE PASSION

Creamy croquettes with "salchichón" from Málaga,  
tartare sauce and lime

Crispy filo pastry with tomato tartare, yoghurt and Iberian popcorn

## BETWEEN GLANCES AND FLAVOURS

Grilled avocado from Málaga on chilled corn cream, parsley pesto,  
Andalusian "pipirrana" and Payoyo goat's cheese

## WHISPERS OF THE SEA

Prawn, leek and mushroom ravioli with traditional "gazpachuelo",  
vermouth pearls and crispy mint

## FLAVOURS OF THE LAND

Charcoal-grilled Iberian pork on roasted pumpkin cream  
with green peppercorn emulsion

## CHOCOLATE & LEMON KISS

70% chocolate textures, EVOO and fresh raspberries

Valentine's Cocktail (made with gin, lemon and mint)

## CELLAR

Waters, soft drinks and beer

"Terras Gauda" D.O. Albariño

"Codorníu Cuvée Original Rosado" D.O. Cava

"Cloe Rose" D.O. Sierras de Málaga

"Viña Pomal" D.O.Ca. Rioja

**50€ PER PERSON**  
**VAT INCLUDED**