

MENÚ DE SAN VALENTÍN | SAINT VALENTINE'S MENU

14 de febrero de 2019

APERITIVO | APERITIF

Ostra al Cosmopolitan
Oyster with Cosmopolitan

ENTRANTE | STARTER

Foie gras con anguila ahumada y Pedro Ximenez
Foie gras with smoked eel and Pedro Ximenez sherry

ó | or

Lingote de calabaza con sopita de coco
Pumpkin ingot with coconut soup

PRIMER PLATO | FIRST COURSE

Tartar de atún rojo, tomate y albahaca
Mediterranean red tuna tartare, tomato and basil

ó | or

Sopa de piñón tostado, alcachofa del Prat a la brasa y boletus confitados
Toasted pine nut cream, artichokes from "El Prat" and confit porcini mushrooms

PLATO PRINCIPAL | MAIN COURSE

Magret de pato con pera y manzana especiada
Duck magret with spiced pear and apple

ó | or

Lubina a la brasa con pil-pil de Albariño y berberechos
Grilled sea bass with Albariño "pil-pil" and cockles

POSTRES | DESSERTS

Como un canelé de 3 chocolates a la vainilla
3 chocolate and vanilla "canelé"

ó | or

Sopa de frutos rojos, ganache de fruta de la pasión y nieve de coco
Red berries soup, passion fruit ganache and coconut snow

Copa de Cava | *Glass of sparkling wine: Torelló Pàl·lid, Pinot Noir | Garnatxa, DO Cava*

Agua y café incluidos | *Water and coffee included*

60€