



# MENÚ SAN VALENTÍN

EL ARTE DE ENAMORAR DESDE 1912

## ENTRANTES

### EL FLECHAZO

Brioche con tartar de gamba blanca, mayonesa de algas, rabanitos y zanahoria

### SEDUCCIÓN EN EL RETIRO

Espárrago blanco de Aranjuez, holandesa ligera de bergamota, almendra tierna y jamón ibérico

## PRINCIPALES

### ENAMORAMIENTO BAJO LA CÚPULA

Vieira asada, crema de tupinambo, beurre noisette y manzana verde

### EL COMPROMISO

Solomillo de ternera, cacao, remolacha y salsa de Oporto

## POSTRES

### DULCE EPÍLOGO

Corazón de fruta de la pasión, fresa y chocolate blanco

### PETITS FOURS

Lichi, frambuesa y rosas  
Chocolate, canela y guindilla

CON BOTELLA DE CELLER KRIPTA ROSAT BRUT RESERVA 2022 O CELLER KRIPTA  
UBAC GRAN RESERVA 2019 (BLANCO) **120€ POR PERSONA**

CON BOTELLA DE PERRIER-JOUËT GRAND BRUT O PERRIER-JOUËT BLASON ROSÉ  
**155€ POR PERSONA**