

EnamoraMENT

MENÚ SAN VALENTÍN

COMENZAMOS

TARTAR DE ATÚN ROJO SOBRE PAN SUFLADO
DE GAMBAS Y ALIÑO MEXICANO

ALCACHOFA EN TEXTURAS, ANGUILA AHUMADA
Y QUESO SAN SIMÓN

NUESTROS

CORVINA BLANCA SOBRE GUIZO TROPICAL DE
PIÑA Y COCO, Y CAVIAR CITRICO

MEDALLÓN DE SOLOMILLO DE VACA MORUCHA,
REDUCCIÓN DE SU JUGO Y CORAZÓN DE FOIE

TOQUE DULCE

CHAMPAGNE Y FRESAS

BOMBÓN LÍQUIDO DE CHOCOLATE BLANCO,
FRUTOS DEL BOSQUE Y VIOLETAS

PETIT FOURS

INCLUYE PAN ARTESANAL, AGUA MINERAL Y CAFÉ
BODEGA NO INCLUIDA

PRECIO: 58€ POR PERSONA

Enamora MENT

VALENTINE'S DAY MENU

LET US BEGIN

BLUEFIN TUNA TARTARE ON PUFFED PRAWN
BREAD WITH MEXICAN DRESSING

ARTICHOKE IN TEXTURES, SMOKED EEL AND
SAN SIMÓN CHEESE

OUR MAINS

WHITE CROAKER ON A TROPICAL PINEAPPLE
AND COCONUT STEW WITH CITRUS CAVIAR

MORUCHA BEEF FILLET MEDALLION, REDUCED
JUS AND FOIE GRAS CENTRE

A SWEET TOUCH

CHAMPAGNE AND STRAWBERRIES

WHITE CHOCOLATE LIQUID BONBON, FOREST
FRUITS AND VIOLETS

PETIT FOURS

INCLUDES ARTISANAL BREAD, MINERAL WATER AND COFFEE
WINE NOT INCLUDED

PRICE: €58 PER PERSON