San Valentín

APERITIVOS:

- Copa de cava
- Humus de frutos secos y menta
- Ostra natural, emulsión de manzana y caviar Perset
- Pan de masa madre y Aove

ENTRANTES:

- Tartar de salmón y aguacate. Coral de cúrcuma y crema de remolacha
- Escalopa de foie, membrillo, turrón y coco

PRINCIPALES:

- Bacalao en papillote de romero, tortilla murciana y salsa romesco
- Presa ibérica, cous cous de frutos secos y salsa de naranjas

POSTRE:

- Divino chocolate

Precio: 79€ por persona
*Se puede adaptar a todos los requerimientos o necesidades alimenticias

DISPONIBLE 13, 14 Y 15 DE FEBRERO

Valentine's Day

APPETIZERS:

- Glass of Cava
- Nut hummus with mint
- Fresh oyster with apple emulsion and Per Sé caviar
- Sourdough bread with extra virgin olive oil

STARTERS:

- Salmon and avocado tartare with turmeric coral and beetroot cream
- Foie gras escalope with quince, nougat and coconut

MAIN COURSES:

- Cod baked in rosemary papillote with Murcian-style omelette and romesco sauce
- Iberian pork presa with dried fruit couscous and orange sauce

DESSERT:

- Divine chocolate

Price: 79€ per person
*The menu can be adapted to all dietary requirements or food allergies.

AVAILABLE 13, 14 Y 15 OF FEBRUARY