

San Valentín

M E N Ú

*Velas de mantequilla abumadas al romero
Nuestros panes con aceitunas y pasas, y aceite
de la terreta*

Degustación ibérica

*Jamón 5J con tomate raf
Croqueta semi líquida 5J
Caldito de jamón VV
Galletas crujientes ibéricas*

*Carpaccio de gamba roja y caviar iraní 00 con lemon grass
Corazón de alcachofa, yema curada y toques de corral
Calabacín pera y nueces
Helado de foie con chalota al oporto
Cigala Wellington con salsa holandesa al azafrán*

Sorbete de champagne

*Solomillo de ternera lechal a la brasa con parmentier
y trufa de Andilla*

*Helado de yogur, caviar de beluga 00 y picual
Corazón relleno de cacao, café y toffee*

Petit fours

Valentine's day

M E N U

*Smoked butter candles with rosemary
Our bread with olives and raisins, and local
olive oil*

Iberian tasting

5J ham with Raf tomato

Semi-liquid 5J croquette

VV ham broth

Crispy Iberian biscuits

Red prawn carpaccio with Iranian 00 caviar and lemon grass

Artichoke heart, cured egg yolk, and country touches

Pear courgette and walnuts

Foie gras ice cream with shallots in port wine

Wellington langoustine with saffron hollandaise sauce

Champagne sorbet

Grilled suckling beef fillet with parmentier

and Andilla truffle

Yogurt ice cream, 00 beluga caviar, and picual olive oil

Cocoa, coffee, and toffee-filled heart

Petit fours