

# MENÚ SAN VALENTÍN

## ENTRANTES

### CANUTILLOS DE PORTOBELLO Y MAYONESA DE BOLETUS

(Carpaccio de portobello -seta- confitado, piñones, cebollino, polvo de jamón, vinagreta de soja, micro brotes y mayonesa de boletus liofilizado)

### HOJA DE PERILLA, SALMÓN FLAMBEADO Y MAYO-LIMA

(Hoja de perilla, arroz basmati, algas liofilizadas, salmón semi-ahumado flambeado con mayo de lima y flores)

### BUNS-XS DE TORREZNO CRUJIENTE, MOLE Y MAYO-SAMBAL

(Pan de vapor plancha con torrezno crujiente, pepino y puerro encurtido.  
Mayosambal = mayonesa y chiles)

### FALAFEL DE TIRABEQUES CON YOGUR Y MENTA

(Versión del falafel con tirabeques, garbanzos y hierbas, crema de lima, pepino y queso feta)

### PULPO AL OLIVO DE ACEITUNA NEGRA DE ARAGÓN, CHIPS DE PLÁTANO MACHO Y YUKA

(Finas láminas de pulpo mezclado con una vinagreta morada de aceituna negra y su propio polvo)

### BIBIMBAP "ARROZ MEZCLADO"

(Es un plato de la cocina coreana versionado con arroces del mundo salteados, cacahuètes, verduras y yema semi-cuajada )

## PLATO PRINCIPAL

### MERLUZA AZAFRÁN CON OVILLOS DE HUERTA Y MAR

(Merluza a la plancha, salsa de vermut blanco, cúrcuma y azafrán, ovillos de judía y algas)

### TACO DE LOMO BAJO DE VACA CURADO Y PATATAS CRISTAL

(Tacos de lomo risolado=marcado con mantequilla y AOVE, tomatillos de rama al horno, musgo de hierbas y milhojas de patatas fritas y salsa de pimienta)

## POSTRE

### TAZA CALIENTE DE CHOCOLATE SPICY

&

### COPA DE CAVA

**35€** por persona

Incluye 2 bebidas durante el servicio