



ES

San Valentín Menú

PARA EMPEZAR

Piruleta de Foie con Mermelada de Tomate Daniela
Croqueta Cremosa de Jamón Ibérico
Vieira Asada con Hinojo y Lima

PRIMER PLATO

Ensalada de Brotes Verdes, Tomate Raf con Aguacate y
Langostinos Encurtidos con Vinagreta de Naranja

SEGUNDO PLATO

Solomillo de Ternera con Terrina de Graten de Patata, Trufa y
Espinacas Salteadas

POSTRE

Tarta de mil hojas con Mazana y Fresas, Crema Pastelera

BODEGA

Vino Blanco (Conde Valdemar – Viura)
Vino Tinto (Ramon Bilbao – Tempranillo)
Cava (Raimat Brut Nature)
Agua
Café – Infusiones

DESAYUNO ROOM SERVICE

Desayuno con Diamantes

Mini panes, Mini Bollería, Cereales, yogurt
Tabla de embutidos ibéricos y Quesos
Tortita de Maíz con huevo al plato y aguacate
Ostra con Salsa Ponzu y Diamante
Ensalada de Frutas Naturales
Zumos Naturales
Cafés o Infusiones



EN

Valentine's Day Menu

TO BEGIN

Foie lollipop with Daniela tomato jam
Creamy Iberian ham croquette
Roasted sea scallops with fennel and lime

STARTER

Green leaf salad, Raf tomato with avocado and pickled prawns
with an orange vinaigrette

MAIN COURSE

Beef sirloin steak with a potato gratin terrine, truffle and sauteed
spinach

DESSERT

Millefeuille with apple, strawberries and confectioner's custard

WINE

White Wine (Conde Valdemar – Viura)
Red Wine (Ramon Bilbao – Tempranillo)
Cava (Raimat Brut Nature)
Water
Coffee – Infusions

ROOM SERVICE BREAKFAST

Breakfast at Tiffany's

Mini breads, mini cakes, cereal, yoghurt
Cured meats and cheeses board
Corn tortillas with sunny-side up eggs and avocado
Oyster with ponzu sauce and diamonds
Natural fruit salad
Natural juices
Coffee or infusions