



MENU SAN VALENTÍN

ENTRANTE PARA COMPARTIR

Humus de remolacha, pico de gallo y pan Carasau

ENTRANTE INDIVIDUAL

Cazuela de “COR”azones de alcachofas, langostinos adobados y patata asada

PRINCIPAL

Magret de pato a la brasa, jugo de frutos del bosque y falso risotto de montaña

POSTRE

Milhojas de crema de fruta de la pasión con chantillí de vainilla Bourbon

BODEGA

Vino blanco: Habla de ti

Vino tinto: Habla del Silencio

Cava:Jaume Serra

Cerveza, agua y refrescos

PRECIO

60€ /PP (IVA INCLUIDO)



VALENTINE'S MENU

STARTER TO SHARE

Heart of artichoke casserole with marinated prawns and roasted potatoes

INDIVIDUAL STARTER

Beet hummus, pico de gallo, and Carasau bread

MAIN COURSE

Grilled duck magret with wild berry sauce and mountain-style faux risotto

DESSERT

Mille-feuille with passion fruit cream and Bourbon vanilla Chantilly

DRINKS

White wine: Habla de Ti

Red wine: Habla del Silencio

Cava: Jaume Serra

Beer, water, and soft drinks

PRICE

60€ /PP (VAT INCLUDED)