



# Menú San Valentín 2026

## Copa de Bienvenida Cava Brut La Cuvée



## Aperitivo Gilda "Aixa"

### Falso Nigiri de Arroz en Socarrat con Quisquilla de Motril



## Entrantes

### Trampantojo de Crema de Tomate Rosa con Corazón de Mango y Tierra de Albahaca

### Tosta crujiente de Remolacha fermentada con Anguila y Nube de Queso Ahumado



## Principales

### Taco de Ventresca de Atún Rojo macerada en Grasa de Wagyu y Coliflor Tostada

### Carrilleras de Cordero Aromatizado a las Hierbas con Mazorquitas Soasadas y Gazpachuelo de Zanahoria



## Postre

### Tarta de Fresa en Texturas con Nata



## Bodega

*Ilimitada, desde la llegada hasta el postre*  
Vino tinto: Marqués de Arienzo D.O Rioja  
Vino Blanco: Viña Calera D.O Rueda  
Cerveza de Barril, Agua y Refrescos

155€  
pareja  
(IVA INCLUIDO)