

.CARMEN.

El Agua

SINCE 1990

Menú San Valentín 2026

Copa de Bienvenida

Cava Brut La Cuvée



Aperitivo

(Individual)

Mejillón Escabechado

en Panipuri y Espuma de Causa Limeña



Entrantes

(Individual)

Sopa de Marisco

con Galets rellenos de Carabineros y Glaseados con Chili Crab



(Para compartir)

Terrina de Conejo y Foie

con Compota cremosa de Calabaza



Principales

(A compartir)

Lomo de Corvina Curado y Asado

con Jugo de sus Espinas Tostadas, Bergamota e Hinojo

Carrillera de Jabalí estofado con Noodles Salteados

al Curry Rojo con Dados de Calabaza Asada y Cherrys Pasificados



Postre

(Individual)

Bizcocho Suave de Cacao en Café

Helado de Nata y Sabayón de Pedro Ximénez



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