



ERIZOS del MAR

Menú San Valentín

BIENVENIDA

Brindis del amor

Cava de bienvenida

APERITIVOS

Perlas del Mar Enamorado

Ostras con salsa cítrica y huevas de tobiko

Crujido Salino

Crocantes de anchoa con mantequilla dulce y algas

ENTRANTES

Para comenzar el viaje · cada comensal elige un plato

Beso de Fuego y Oporto

Tosta de foie gras caramelizado, mermelada de tomate y reducción de Oporto

Recuerdo del Mediterráneo

Ensaladilla de gamba con tostaditas y alcaparrones

Corazón de la Tierra

Alcachofas al horno con jugo de trufa y jamón ibérico

Pasión del Pacífico

Tataki de atún rojo con mayonesa de wasabi y salsa yakiniku

PRINCIPALES

Para compartir el momento · cada comensal elige un plato

Oscura Tentación

Solomillo al foie y trufa negra sobre cama de setas silvestres

Raíces del Amor

Bacalao con sanfaina

Fuego Compartido

Lubina a la parrilla (2 pax) +9€ p/p

POSTRE

Susurro de San Valentín

Tiramisu siciliano con mascarpone, café y un toque de licor
pensado para compartir y saborear juntos cada bocado

45€ por persona

IVA Incluido

Disponibles para la cena del 13 de febrero,
y para comida y cena los días 14 y 15 de febrero de 2026.