



San Valentín

Aperitivos

Tosta de semimojama de atún rojo con crema de almendras y tomate seco

Entrante

Crema de calabaza con croutons y perlas de AOVE

Primero

Salmón con salsa de cítricos con salteado de puerro y zanahoria

Segundo

Secreto ibérico a la brasa con pimientos de cristal

Postre

Tiramisú



BODEGA

Ramón Bilbao, Fenomenal y cocktail expreso Martini .



75€

por persona · IVA incluido



AUREA
HOTELS

Saint-Valentin

Appétitif

Toast mi-cuit au thon rouge avec crème d'amandes et de tomates séchées

Entrée

Crème de courge avec croûtons et perles d'huile d'olive

Premier plat

Saumon à la sauce aux agrumes avec poireaux et carottes sautés

Second plat

Épaule de porc ibérique grillée avec des "poivrons en verre"

Dessert

Tiramisú



Vins et boissons

Ramón Bilbao, Fenomenal et cocktail expresso Martini .



75€

par personne · TVA inclu



Valentine's day

Appetizer

Bluefin tuna half-baked toast with almond and sundried tomato cream

Starter

Pumpkin cream with croutons and EVOO pearls

First course

Salmon with citrus sauce with sautéed leek and carrots

Second course

Grilled Iberian pork shoulder with glass peppers

Dessert

Tiramisú



Wine and drinks selection

Ramón Bilbao, Fenomenal and cocktail expreso Martini .



75€

per person · VAT included

