



LA VALL

MENÚ GASTRONÓMICO



ENTRANTES

“Espada” de Bacalao con Olivada del Mediterráneo

Reinterpretación de una delicia clásica con bacalao de primera calidad y pasta de aceitunas negras que aportan el toque intenso de nuestro mar.

Bomba de Tomate, Burrata, Rúcula y Vinagreta de Pistachos

Combinación fresca y cremosa donde el tomate y la burrata se funden con el frescor de la rúcula y el toque crujiente y aromático de la vinagreta de pistachos.

PRIMEROS PLATOS

Canelón de Setas con Crema Suave de Ceps

Canelón relleno de setas variadas con una crema delicada de ceps que realza los sabores de la tierra.

Flor de Alcachofa con Foie y Huevo Curado

Alcachofa tierna abierta en flor, servida con foie de alta calidad y huevo curado. Una combinación elegante y llena de sabor.

PLATO PRINCIPAL

Pluma Ibérica con Parmentier de Patata Trufada, Pimientos de Padrón y Reducción de Pedro Ximénez

Corte selecto de pluma ibérica con parmentier de patata infusionado con trufa, pimientos de Padrón y reducción dulce de Pedro Ximénez.

POSTRE

Crema de Limón, Brownie de Chocolate Kuwait y Helado de Pistachos

Postre equilibrado que combina la frescura del limón, la intensidad del brownie de chocolate y la cremosidad del helado de pistachos.

Café o Infusiones

Aguas Minerales



EL SABOR DE LA PASIÓN

MENÚ ROMÁNTICO

ENTRANTES

Idilio de Salazones con Pan Tostado y Hortalizas Frescas

Una fusión clásica y sabrosa de anchoas y boquerones servidos con tomate fresco, pimienta roja y crujientes tostadas. Una seductora armonía de sabores marinos y vegetales perfecta para iniciar el menú.

Semiesfera de Salmón Ahumado, Huevo Poché y Aguacate

Una presentación sofisticada que combina la suavidad del salmón ahumado con la cremosidad del huevo poché y el aguacate para lograr una textura y un sabor excepcionales.

PLATOS PRINCIPALES

Tortilla Trufada de Patata y Cebolla Caramelizada

Versión "gourmet" de la tradicional tortilla, enriquecida con el perfumado y singular sabor de la trufa.

Zamburiñas al Cava con Gratinado Dorado

Zamburiñas frescas gratinadas con un toque de cava que realza su dulzor natural y aporta un refinamiento muy especial al plato.

Suprema de Lubina con Puré de Brócoli y Verduras de Temporada

El corte más selecto y sabroso del lomo de la lubina, un pescado blanco de carne fina y delicada. Un plato saludable, equilibrado y visualmente atractivo que destaca por su ligereza y armonía entre el sabor del pescado y la frescura de las verduras.

POSTRE

Coulant de Chocolate con Helado de Roche

Es un coulant de chocolate con corazón cremoso, acompañado de un helado inspirado en el sabor intenso y refinado de los bombones Roche.

Café o Infusiones

Aguas Minerales

