

Sea Grill

ST. VALENTINE'S DAY

MENU

AMUSE-BOUCHE

Gillardeau oyster - cava rosé granita
oscietra caviar - rose petal veil

COLD STARTER

Wild sea bass tartare - avocado - blood
orange caviar - kaffir lime emulsion

HOT STARTER

Blue lobster ravioli - crustacean bisque with
sherry - fennel foam - squid ink crisp

MAIN COURSE

Wagyu beef tenderloin - smoked celeriac purée - artichoke
chips - green asparagus - black truffle demi-glace

PRE-DESSERT

Basil and green apple sorbet with ginger gel

DESSERT

Ruby chocolate sphere - raspberry mousse
passion fruit liquid heart - pistachio crumble

WELCOME DRINK CHAMPAGNE

120€

Sea Grill

SAN VALENTIN

MENU

AMUSE-BOUCHE

Ostra Gillardeau - granizado de cava rosé
caviar oscietra - velo de pétalos de rosa

ENTRADA FRIA

Tartar de lubina salvaje - aguacate - caviar de
naranja sanguina y emulsión de lima kaffir

ENTRADA CALIENTE

Ravioli de bogavante azul - bisque de crustáceos al
jerez - espuma de hinojo - crujiente de tinta de calamar

PLATO PRINCIPAL

Solomillo de ternera Wagyu - puré de apionabo ahumado - chips
de alcachofa - espárragos trigueros - demi-glace de trufa negra

PRE-POSTRE

Sorbete de albahaca y manzana verde con gel de jengibre

POSTRE

Corazon de chocolate heart - mousse de frambuesa
corazón líquido de pasión y crumble de pistacho

COPA DE CHAMPAN DE BIENVENIDA

120€