

SAN VALENTÍN 2026



THE
PERFECT
MATCH

BY VINCCI HOTELES



MENÚ

Aperitivo de Gala

Oliva rellena de ponzu y frambuesa
Ostra regal nº2, rosado aéreo y pétalos de rosa
Pulpo a la brasa, croissant hojaldrado y emulsión de tinta

Entrante

Carpaccio de vaca rubia al vino tinto, lascas de parmesano, setas y frutos rojos

Arroz

Risotto cremoso de remolacha, idiazábal y tartar de ternera de Girona

Pescado

Corvina salvaje a la brasa, berenjena ahumada, burrata fresca y espárragos con granada

Postre

Tartaleta de coco, frutos del bosque y Alchermes
Baba al rum

Brindemos con

Vino Blanco
Vino Tinto
Cava Brut Rosée

THE
PERFECT
MATCH
BY VINCCI HOTELES

58€

Precios por persona
IVA incluido



THE
PERFECT
MATCH
BY VINCCI HOTELES

MENU

Appetizers

Olive stuffed with ponzu and raspberry
Regal Oyster No.2, rosé air and rose petals
Grilled octopus, flaky croissant and squid ink emulsion

Starter

Beef capraccio marinated in red wine, shaved Parmesan, wild mushrooms and red berries

Rice

Creamy beetroot risotto, idiazábal cheese and Girona sirloin tartare

Fish

Grilled wild corvina, smoked aubergine, fresh burrata and asparagus with pomegranate

Dessert

Coconut tartlet, forest fruits and Alchermes

Baba au rhum

Let's brindis with

White wine
Red Wine
Cava brut rosé

58€

Precios por persona
IVA incluido