

Menú San Valentín



Sevilla es un sueño hecho realidad,
y el amor es el sueño más dulce de todos.



Turrón mudéjar de foie, fruta de la pasión y caviar de aceite de oliva

Mudejar nougat with foie gras, passion fruit and olive oil caviar

Nougat de Mudéjar accompagné de foie gras, fruit de la passion et caviar d'huile d'olive



**Ravioli de gulas de Monte y cordero lechal de la Sierra Norte de Sevilla
con jugo de castañas y palo cortado jerezano**

Ravioli of baby eels and suckling lamb from the Sierra Norte de Sevilla
with chestnut juice and Palo Cortado wine from Jerez

Raviolis de civelles du Monte et agneau de lait de la Sierra Norte de Sevilla

au jus de châtaigne et Palo Cortado de Jerez



Rodaballo asado con verduras baby y almejas

Roast turbot with baby vegetables and clams

Turbot rôti accompagné de petits légumes et palourdes

o/Or/Ou

Solomillo de ternera con foie y patatas puente nuevo especiadas

Beef tenderloin with foie gras and pont-neuf potatoes

Filet de bœuf au foie gras et pommes de terre pont-neuf aux épices



**Corazón de chocolate con leche, hojas de almendras
y mousse de pistacho**

Milk chocolate heart, almond leaves and pistachio mousse

Cœur de chocolat au lait, feuilles d'amande et mousse de pistache



**BODEGA
WINES/VINS**

Juve y Camps reserva de la familia

Vino blanco / White wine / Vin blanc: La vid del vivo, D.O Godello

o/Or/Ou

Vino tinto / Red wine / Vin rouge: Pago de Capellanes D.O Ribera del Duero

Vino dulce / Sweet wine / Vin doux: Molino Real D.O Málaga

Agua mineral y café

Mineral water and coffee

Eau mineral et café

107€

I.V.A incluido / VAT included / TTC

