

# MENÚ SAN VALENTÍN

## *Cóctel Sangría de Rosas*

Carpaccio de calabacín con queso de oveja a la miel de romero

Fuet de la Cerdanya en pan de coca de Llanerres con tomate

Tostadita de boquerón en vinagre con salsa chipotle

Crema de calabaza a la vainilla con semillas

Canelón de setas con butifarra del Perol a la salsa tartufata

Fresas en su almíbar con helado de vainilla  
al vinagre balsámico

Agua mineral, café, infusión

38

Precio en euros, por persona. IVA incluido.

Menú Fin de Semana de San Valentín del 14 al 16 de Febrero.

En caso de alergias o intolerancias alimentarias, por favor, consulte a nuestro personal.

# MENÚ DE SANT VALENTÍ

## *Còctel Sagria de Roses*

Carpaccio de carabassó amb formatge d'ovella  
a la mel de romaní

Fuet de la Cerdanya sobre coca de Llanerres amb tomàquet

Torradeta de seitó en vinagre amb salsa chipotle

Crema de carabassa a la vainilla amb llavors

Caneló de bolets amb botifarra del Perol a la salsa tartufata

Maduixes en el seu almívar amb gelat de vainilla  
al vinagre balsàmic

Aigua mineral, cafè, infusió

38

Preu en euros, per persona. IVA inclòs.

Menú Cap de setmana de Sant Valentí del 14 al 16 de Febrer.

En cas d'al·lèrgies o intoleràncies alimentàries, si us plau, consulti al nostre personal.

## VALENTINE'S MENU

*Roses Sangria* cocktail

Zucchini carpaccio with sheep cheese and rosemary honey

Cerdanya cured meat on Llavaneras coca bread with tomato

Vinegar anchovy on toast with chipotle sauce

Vanilla pumpkin cream with seeds

Mushroom cannelloni with Perol sausage and truffled sauce

Strawberries in syrup with vanilla ice cream  
and balsamic vinegar

Mineral water, coffee, tea

38

Price in euros, per person. VAT included.

Valentine's Weekend Menu from 14th to 16th February.

In case of food allergies or intolerances, please ask our staff.

## MENU DE LA SAINT-VALENTIN

*Cocktail Sangria aux Roses*

Carpaccio de courgettes au fromage de brebis  
et miel de romarin

Fuet de Cerdagne sur pain rustique de Llavaneres à la tomate

Toast d'anchois au vinaigre et sauce chipotle

Crème de potiron à la vanille et aux graines

Cannellonis aux champignons  
et saucisse de Perol à la sauce tartufata

Fraises au sirop avec glace à la vanille et vinaigre balsamique

Eau minérale, café, infusion

38

Prix en euros, par personne. TVA incluse.

Menu week-end de la Saint-Valentin du 14 au 16 Février.

En cas d'allergies ou d'intolérances alimentaires, veuillez consulter notre personnel.