

el NiDo

RESTAURANTE

DÍA DE SAN VALENTÍN



ROMPIENDO EL HIELO

Vieira crujiente con mojo de tamarindo

COSA DE DOS

Carpaccio de gambas con guacamole y
chipotle ahumado

MIRANDO AL MAR

Rodaballo asado con tartar de tomate "Cor de Bou"
y emulsión de berberechos

PEGADOS A LA TIERRA

Solomillo de ternera con falso risotto de apionabo
y mojo a la pimienta verde

CORAZÓN CORAZÓN

Locura de chocolates y fruta de la pasión

BEBIDAS

Agua mineral

Cóctel de bienvenida "Kir Royal"

Vino blanco Jean Leon Chardonnay (D.O. Penedès)

Vino tinto Jean Leon Petit Verdot (D.O. Penedès)

Cóctel de despedida en el bar con música en vivo
"Martini Espresso"

PRECIO POR PERSONA
59 € (IVA INCLUIDO)

SAINT VALENTINE'S DAY



BREAKING THE ICE

Crispy scallop with tamarind sauce

THING OF TWO

Prawn carpaccio with guacamole
and smoked chipotle

LOOKING AT THE SEA

Roasted turbot with beefsteak tomato tartare
and cockle emulsion

STUCK TO THE GROUND

Beef tenderloin with false risotto made with celery, turnip
and green pepper sauce

HEART HEART

Chocolate and passion fruit madness

BEVERAGES

Mineral water

Welcome drink "Kir Royal"

White wine Jean Leon Chardonnay (D.O. Penedès)

Red wine Jean Leon Petit Verdot (D.O. Penedès)

Farewell cocktail with live music at the bar
"Martini Espresso"

PRICE PER PERSON
€59 (VAT INCLUDED)
