

HOSPES

# Palau de la Mar

VALENCIA

DEL 11 AL 14 DE FEBRERO\* | FROM 11TH TO 14TH FEBRUARY\*

## Menú San Valentín *Valentine's Day Menu*

Copa de cava de bienvenida · Welcome glass of cava

### ENTRANTES | STARTERS

Huerto de tomates Raff de foie con pan brioche

Foie tomato garden with brioche bread

Croquetas de cangrejo real con mayonesa de Sriracha

King crab croquette with Sriracha mayonnaise

### PRINCIPAL A ELEGIR | MAIN COURSES TO CHOOSE

Cocochas de bacalao con jamón ibérico

Codfish cheeks' with iberian ham

O | OR

Magret de pato lacado con tomates, maíz y edamame de soja

Lacquered duck magret with tomatoes, corn and soya edamame

### POSTRE | DESSERT

Crêpes Suzette

Mignardises

Selección de Cafés e Infusiones

Coffees and Infusions selection

### BODEGA | CELLAR

Cava Castillo de Perelada Brut D.O. Cava

Vino blanco · White wine

Émina D.O. Rueda

Vino tinto · Red wine

Orube Crianza D.O.Ca. Rioja

Agua Mineral, Refrescos, Cervezas

Mineral Water, Soft Drinks, Beer

50 €

IVA Incluido | VAT Included

\* Días 11, 12 y 13 solo Cenas. Día 14 Comida y cena

\* Days 11, 12 and 13 only Dinners. Day 14 Lunch and dinner