



MENÚ

SAN VALENTÍN

Se ofrecerá en Restaurante 800º
Amenización musical: Trio Javier Botella

— OPCIÓN 1 —

MENÚ SIN MARIDAJE

OSTRA AL NATURAL CON LIMÓN
TARTAR DE ATÚN ROJO CON VELO DE FRESAS Y AIRE DE WASABI
BACALAO CON "PIL PIL", JUGO DE PIMIENTOS ASADOS
Y HUEVAS DE TOBIKO
MAGRET DE PATO CON PURÉ DE PERSIMÓN
Y JUGO DE CARNE A LAS CEREZAS
PAVLOVA CON ROSA DE HELADO DE FRAMBUESA, SISHO VERDE
Y FRAMBUESA

CAFÉ Y MIGNARDISES

53€

— OPCIÓN 2 —

MENÚ CON MARIDAJE

PERRIER JOUET AOC CHAMPAGNE
QUINTALUNA - VERDEJO SOBRE LÍAS - VINO DE CASTILLA Y LEÓN
PAGO DE LOS CAPELLANES 2022 D.O. RIBERA DEL DUERO

CAFÉ Y MIGNARDISES

80€

THE WESTIN
VALENCIA





M E N U

S A N V A L E N T I N

Offered at Restaurant 800°
Musical entertainment: Trio Javier Botella

— OPTION 1 — WITHOUT PAIRING

OYSTER WITH LEMON

RED TUNA TARTARE WITH A STRAWBERRY AND WASABI

COD WITH 'PIL PIL' SAUCE, ROASTED PEPPER JUICE AND TOBIKO

DUCK MAGRET WITH PERSIMMON PUREE AND CHERRY AROMA

PAVLOVA WITH RASPBERRY ICE CREAM AND GREEN SHISO

COFFEE AND MIGNARDISES

53€

— OPTION 2 — PAIRING OPTION

PERRIER JOUET AOC CHAMPAGNE

QUINTALUNA - VERDEJO ON LEES - WINE FROM CASTILLA Y LEÓN

PAGO DE LOS CAPELLANES 2022 D.O. RIBERA DEL DUERO

COFFEE AND MIGNARDISES

80€

THE WESTIN
VALENCIA

