



San VALENTIN

CENA SAN VALENTIN

Aperitivo de la noche

Foie mi-cuit, pan de especias y mermelada de tomate

Raviolis tres quesos con aire de trufa blanca

Rape en costra de aceitunas negras y Romesco

ó

Pierna de cordero asada con reducción de miel

Lingote de mouse de chocolate blanco y rosas

Nuestra selección de vinos:

Cava La Nit de Raventos

Blanco 12 Lunas Chardonnay /Gewurztraminer

Tinto Palacio de Sada, 2010 Garnacha

55€

EXPERIENCIA SAN VALENTIN

*Cena & Estancia para dos: **240€***

Para reservas

971 27 18 00

PORTIXOL
HOTEL Y RESTAURANTE

ST.VALENTINE'S DINNER

Aperitif of the evening

Foie mi-cuit with spice bread and tomato compote

Ravioli three cheeses & white truffle foam

Monkfish with black olives and Romesco

or

Roasted Lamb and honey reduction

White chocolate mousse and roses

Our wine selection:

Cava La Nit de Raventos

Blanco 12 Lunas Chardonnay /Gewurztraminer

Tinto Palacio de Sada, 2010 Garnacha

55€

ST.VALENTINE'S EXPERIENCE

*Dinner & Stay for two: **240€***

Make your reservation

971 27 18 00