



PORT JARDÍN MILENIO

San Valentín



Primeros Individuales

Carpaccio de salmón marinado, apio nabo y alga wakame
con vinagreta de anacardos

Parfait de foie grass y setas
con semillas garrapiñadas y compota de calabaza

Canelón de rabo de toro
con salsa de boletus

Segundo a elegir

Lomo de merluza confitada en aceite de sarmientos
con tartar de tomates y alcaparras

Solomillo de ternera a la brasa
con crema de berenjena ahumada y niscalos

Postre

Mousse de turrón, crema de dátil y agua de azahar
con sorbete de fruta de la pasión

Bodega

Blanco Clamor de Raimat - Tinto Ábalos- Cava Roger de flor



46€

RESERVAS: 966612033 | jardinmilenio@porthotels.es