



MENÚ DE SAN VALENTÍN

AMUSE-BOUCHE

Ostra, granizado de ginebra, flor de hibisco

ENTRANTE

Carpaccio de gambas rojas, cítricos, granada, crema de almendras, hojas de shiso

PLATO PRINCIPAL

Lubina a la brasa, glaseado de miso y miel, chirivía, hinojo, naranja, aceitunas

PRE-POSTRE

Sorbete de fruta de la pasión, naranja y camomila

POSTRE

Chocolate, mousse de mascarpone, gelee de frambuesa, crumble de pistacho

CÓCTEL

VOLTA LOVERS

Intenso, elegante, casual

Gardeum, vermut, ginebra de albahaca, licor de genancia

65€ pp

No dudes en hablar con el equipo sobre posibles intolerancias o alergias.