

San Valentín 2025

Cenas para los días 14 y 15 de febrero.

PARA PICAR

Ostra francesa Fine de Claire.

Claire's Fine French oyster.

Croqueta de setas del bosque al ajo y perejil.

Garlic and parsley forest mushroom croquette.

Tataki de atún con emulsión de vizcaína, cebolla encurtida
y manzana Granny Smith.

Tuna tataki with vizcaína emulsion, pickled onion and Granny Smith apple.

PRINCIPAL (a elegir)

Merluza de pintxo con espinaca salteadas y nyoca de piñones y pasas.

Pintxo hake with sautéed spinach and pine nuts and raisins nyoca.

Presa Ibérica al carbón con chimichurri y su guarnición.

Charcoal-grilled Iberian pork with chimichurri sauce and garnish.

POSTRE (para compartir)

Orgasmo de chocolate 70% con helado de vainilla.

70% chocolate orgasm with vanilla ice cream.

50 €/pers. · IVA Incluido.

BESOBBEACH
SITGES

ME
SITGES
TERRAMAR