



MENÚ SANT VALENTÍ

MENÚ SAN VALENTÍN



RESTAURANT MEDITERRANI · RESTAURANTE MEDITERRANEO

**APERITIU DE SOBRETAULA · APERITIVO DE SOBREMESA**

**Dau de foie-gras amb compota de poma i ametlles**

Dado de foie-gras con compota de manzana y almendras



**ENTRANT CALENT · ENTRANTE CALIENTE**

**Arròs cremós de carxofes i parmesà**

Arroz cremoso de alcachofas y parmesano



**PEIX · PESCADO**

**Llom d'orada a la planxa amb verdures i romesco**

Lomo de dorada a la plancha con verduras y romesco



**CARN · CARNE**

**Xai confitat a baixa temperatura, trinxat  
de ceps i suc de rostit**

Cordero confitado a baja temperatura,  
picadillo de setas y jugo de asado



**POSTRES · POSTRE**

**Xocolata, mascarpone i gerds**

Chocolate, mascarpone y frambuesas

**35 €/pers. (IGI inclòs · IGI incluido)**

**Begudes no incloses · Bebidas no incluidas**

caldea  25  
1994-2019



# MENU DE LA SAINT VALENTIN

VALENTINE'S DAY MENU



RESTAURANT MÉDITERRANÉEN · MEDITERRANEAN RESTAURANT

## APÉRITIF · APPETISER

**Dé de foie gras, compote de pommes et amandes**

Diced foie gras with apple compote and almonds



## ENTRÉE CHAUDE · HOT STARTER

**Riz crémeux aux artichauts et parmesan**

Creamy artichoke and parmesan rice



## POISSON · FISH

**Filet de daurade à la plancha aux légumes et romesco**

Sea bream loin with vegetables and romesco sauce



## VIANDE · MEAT

**Agneau confit à feu doux, émincé de  
champignons et jus de rôti**

Slow-cooked lamb confit, chopped mushrooms  
and gravy



## DESSERT · DESSERT

**Chocolat, mascarpone et framboises**

Chocolate, mascarpone and raspberries

**35 € / pers. (IGI included)**

**Boissons non comprises · Drinks not included**

caldea   
1994-2019 25