

SAN VALENTÍN 2026



# THE PERFECT *MATCH*

BY VINCCI HOTELES



THE  
PERFECT  
MATCH  
BY VINCCI HOTELES

# MENÚ

---

## Aperitivo de Gala

Mazamorra de fruta de la pasión, tartar de gamba roja y remolacha

## Para Comenzar

Tiradito de corvina, maíz choclo, papaya, cebolla glaseada en mirin, leche de tigre de maracuyá y ají amarillo

## Principal del Mar

Tataki de atún en miso blanco, crema de piñones y cuscús negro de coliflor

## Refrescante

Margarita de Fresa

## Continuamos con

Cochinillo a baja temperatura, batata asada y queso ahumado con salsa de cocción

## Nuestro Toque Dulce

La rosa, bizcocho de pistacho, compota de frutas del bosque y mouse de yogurt

## Brindemos con

Vino Blanco: Cune verdejo D.O. Rueda

Vino Tinto: Beronia D.O.c.a. Rioja

**65€**

Precios por persona  
IVA incluido



## CONDICIONES DE RESERVA

---

### CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

- Precios por persona con el 10% de IVA incluido.
- El menú especial tendrá lugar en el Restaurante El Mirador
- La noche será amenizada con magia
- Confirmar menú por adelantado.
- Horas de reserva de 20:30 a 22:00 horas.
- Precios no comisionables
- Disponible el 14 de Febrero en servicio de cenas
- Servicio a la carta en el salón Principal del S.XVIII que irá acompañado de música en directo

### SOLICITUDES ESPECIALES

- Si tiene alguna intolerancia alimentaria, por favor, comuníquela. Estaremos encantados de adaptar nuestro menú a sus necesidades

THE  
PERFECT  
*MATCH*  
BY VINCCI HOTELES