



ÁTIC

MENÚ SAN  
VALENTÍN

ENAMÓRATE

### ENAMORAMIENTO

Ostra Valenciana con granizado de cava y segmento de lima y lavanda.

Sardina marinada con tartar de mango y miso rojo.

Croqueta de cochinita pibil con crema de aguacate y cebolla encurtida.

Cordero con yema curada y manzanilla sobre pan hojaldrado



### CONVIVENCIA

Merluza con couscous de espárrago verde, salsifí y cremafría de guisante y menta.



### AUTOAFIRMACIÓN

Carrillera de cerdo íberico lacada con su jugo, jengibre y canela acompañada de crema de tupinambo.



### CRECIMIENTO

Chocolate negro, lichi y rosa.



### CLIMAX

Macaron de fruta de la pasión y trufa de chocolate blanco y matcha.

#### TINTOS

El ilusionista / Ribera del Duero  
Arienzo / Rioja  
El chaval / Utiel Requena

#### BLANCOS

Marques de riscal / Verdejo  
El grillo con botas / Albariño  
Las 2 ces / Utiel - Requena

*IVA incluido*

**50€**

*Bebida Incluída*

PALAU  ALAMEDA