



# *San Valentín*

11 de febrero: Cena y baile

14 de febrero: Cena



## **Aperitivo**

Bombón de hígado de pato  
con frutos rojos

acompañado de una copa de Laurent-Perrier Brut

## **Menú**

Carpaccio de vieiras con verduras de invierno  
Risotto de chantarelas e Idiazábal ahumado con su teja  
Centro de rape trufado con puerro joven en texturas  
Lomo de ciervo en costra de pipas de calabaza con su jugo  
Postre: Cupido

11 de febrero: 125€

14 de febrero: 95€

IVA incluido

Para reservas o información adicional contacte con nosotros  
en +34 91 701 68 83 o [rzmad-hostess@mohg.com](mailto:rzmad-hostess@mohg.com)



# Valentine's Day

11 February: Dinner and Dancing

14 February: Dinner



## Appetiser

Duck liver bonbon  
served with berries  
and a glass of Laurent-Perrier Brut

## Menu

Scallop carpaccio with winter vegetables  
Chanterelle mushroom and smoked  
Idiazábal cheese risotto and a lace crisp  
Truffled centre-cut monkfish fillet with textured baby leeks  
Venison fillet with a pumpkin seed crust *au jus*  
Dessert: Passion fruit and raspberry *cupido*

11 February: €125

14 February: €95

VAT included

For reservations or more information, you can contact us  
at +34 91 701 68 83 or [rzmad-hostess@mohg.com](mailto:rzmad-hostess@mohg.com)