

Menú

SAN VALENTÍN

ENTRANTES

Tempura de colas de gambones con culis de fruta exótica.

Un flechazo entre la suavidad del gambón y la pasión tropical del culis. Una explosión de amor en cada bocado.

Caracola de hojaldre rellena de peras, gorgonzola y nueces.

Un remolino de sabores elegantes y dulces, que te envuelve como un abrazo cálido.

Guacamole con camaroncitos frito.

Un dúo perfecto: la frescura del guacamole se enamora del crujir de los camaroncitos. Un bocado lleno de chispa.

Base de crema de remolacha con patatas baby horneadas con hierbas provenzales y crema de parmesano.

El rojo de la pasión se une al toque aromático de las hierbas y la suavidad del parmesano. Amor puro en un plato.

PRINCIPAL A ELEGIR

Canelón gratinado de cerdo ibérico en su jugo.

Un plato para compartir con intensidad y ternura. Sabores profundos que calientan el corazón.

Bacalao confitado sobre cama de pimientos, crema de patatas y guisantes.

El encuentro perfecto entre tierra y mar. Delicado, fresco y lleno de amor en cada textura.

LAMARIMANDONA Beach

Menú

SAN VALENTÍN

POSTRE

Tú y Yo de fresas y nata.

Una dulce sinfonía que celebra el amor en su forma más pura: simple, apasionado e inolvidable.

CÓCTEL

Sex on the Beach.

Un brindis para los amantes que saben disfrutar de lo dulce y lo atrevido. Perfecto para cerrar la velada con chispa.

88€ POR PAREJA

*BEBIDA NO INCLUIDA

RESERVA MÍNIMO CON 24 HORAS DE ANTELACIÓN
VÁLIDO DEL SÁBADO 8 AL DOMINGO 16 FEBRERO

AMBIENTACIÓN MUSICAL

14 NOCHE DÚO DE VOZ Y PIANO

15 NOCHE CRISTINA SAIZ Y ALEX MULET

Y 16 JUANJO NAVARRO MEDIODÍA

FEBRERO 2025

LAMARIMANDONA *Beach*