



MENÚ SAN VALENTÍN 2015

Sábado 14 de febrero

Aperitivo frío / Cold Appetizer

Ostión con Granizado de Bloody Mary y Aire de Apio/ Oyster with Frozen Bloody Mary and Air Celery

Aperitivo caliente / Warm Appetizer

Ravioli de Calabacín Relleno de Humus Sobre Puré de Remolacha/ Zucchini Ravioli, Stuffed with Hummus on Beetroot Puree

Entrante frío / Cold Appetizer

Tartar de Atún Rojo de Almadraba, Patata Paja, Hueva de Salmón y Sopa de Pistacho/ Tuna Tartar, Supreme Red Tuna from Almadraba, Salmon Roe, Potato Canes and Pistachio Sauce

Pescado / Fish

Corvina al Té de Jengibre y Cremoso de Patata al Azafrán/ Seabass with Ginger Tea Aroma, and Saffron Creamy Potato

Carne / Meat

Solomillo de Retinto, Tallarines de Trigueros y Royal de Higos/ Retinto Fillet Mignon with Asparagus Noodles and Figs Royal

Postre / Dessert

Puding Royalty con Frutos Rojos, Helado de Canela y Sopa de Menta/ Royalty Pudding, With Berries, Cinnamon Ice Cream and Dark Chocolate Soup

Maridaje: Aperitivos (Cerveza, Refrescos, Agua, Manzanilla), Blanco Semidulce 'Tierra Blanca' (D.O. Tierra de Cádiz), Tinto 'Barbazul' (D. O. Tierra de Cádiz), Vino Dulce Pedro Ximénez Néctar (D. O. Jerez-Xerez-Sherry)

Precio: 100 euros/por pareja. Todos los precios llevan IVA incluido. All prices are in Euro, VAT included



Restaurante Café Royalty
Reservas www.caferoyalty.com o llamar al

+34 956 078 065

Plaza de Candelaria / esquina Obispo Urquinaona.

11003 Cádiz

