



tasca

Valentine's Tasting Menu

PRIMER CURSO - Los Afrodisíaco – Choice of

CREMA DE MARISCOS CON PÉTALO DE ROSANF
seafood bisque with rose petals

ENSALADA DE HINOJO RALLADO CON GAJOS DE NARANJA Y POMELO, NUECES CONFITADAS, QUESO AZUL Y VINAGRETA DE CHALOTA DE NARANJA ...GF, VG
shaved fennel salad with orange and grapefruit segments, candied walnuts, blue cheese topped with an orange shallot vinaigrette

CALAMAR A LA PARRILLA SOBRE ENSALADA VERDE CORONADA DE VINAGRETA DE JEREZ Y PIMENTÓNGF, DF
grilled baby calamar over greens, topped with a 12-year sherry vinaigrette and served with smoked paprika oil

PULPO A LA PARILLAGF, NF, DF
grilled octopus, Peruvian potatoes, mojo Gallego

PIQUILLOS CON HINOJO Y ALBARICOQUES, MOJO Y REDUCCIÓN DE COCO CON VINO TXAKOLI ...GF, V, DF
Piquillo pepper, fennel and apricot compote, scallion mojo, coconut txakoli reduction

VIERA EN CALDO DE FRIJOLE NEGROS CON LAGRIMAS DE HIERBAS CARIBEÑA Y AZAFRANGF, NF, DF
sea scallop in a black bean broth with Caribbean herbs and saffron teardrops

CROQUETTA DE PLATANO SOBRE MOJO CANARIO...GF, V, DF
plantain croquette over sun dried tomato topped with lime zest and grated Manchego cheese

SEGUNDO CURSO – Entremes de Romeo

FRAPPE DE ORUJO, LIMA Y MENTA ORGÁNICA
Orujo, fresh lime and mint frappe

TERCER CURSO - Los Marimontaña de Barcelona - Option of

FILETE MIÑON SOBRE PASTEL DE YUCA CON CABRALES Y OLOROSO SALPICADO DE TOMILLO SIFONADO ...GF, NF
filet mignon over yucca cake with cabrales and oloroso reduction sprinkled with tomillo +10

LUBINA SOBRE ESPINACA Y YUQUITA SANFAINAGF, NF, DF
grilled Spanish seabass over yucca sanfaina topped with albarino and caper reduction

PASTA CON SETAS, SALSAS DE VINO VERDEJO Y AZAFRÁN, CONFITADO DE QUESO MANCHEGONF, V
Pasta with wild mushroom, verdejo saffron garlic sauce topped with manchego cheese

CHULETA DE CORDERO A LA PARILLA SOBRE HORTALIZA Y SALSAS PERIGORD GF, NF, DF
grilled baby lamb chop over baby carrots, baby zucchini topped with Perigord sauce and Caribbean apple mint jelly +8

CAMARONES CON BURBUJA DE CHAMPAÑA Y AJO CONFITADO EN SALSAS DE AZAFRÁNGF, NF
shrimp in Champagne bubbles and garlic saffron sauce

MARGOT DE PATO CON MIL ESPECIA GF, NF
duck margot with a thousand spice rub a tower of sweet plantain, zinfandel goat cheese

RODABALLO SOBRE HORTALIZA DE ZETAS Y CALABACÍN EN REDUCCIÓN DE CAVA ...GF, NF, DF
grilled halibut filet over wild mushrooms and zucchini topped with a cava saffron reduction +8

CHURRASCO ARGENTINO A LA PARILLA SOBRE YUCA FRITA Y ENSALADA VERDE CON MOJITO CARIBEÑO ...GF, DF
Argentinean grilled skirt steak over yucca fries and field greens with Caribbean mojo

CHULETON DE BUEY A LA CHIMENEA SOBRE CRUJIENTE DE VIANDA...GF, NF, DF
flaming ribeye over crispy vianda +25

CUARTO CURSO - Evolucion del Paladar

Frivolidades de tasca con Beso de Cupido – Tasca's assorted dessert with Cupid's Kiss