

Encuentra ideas, consejos y trucos para decorar tu casa

BUSCAR

Visita DecoEstilo desde tu móvil. Accede a la dirección <http://m.decoestilo.com> y no olvides guardarla en favoritos.

Date un capricho por San Valentín

Like 2

Tweet

Se acerca San Valentín, y si estás enamorado no debes dejar pasar una ocasión como esta para celebrar tu amor.

RESTAURANTE AVALÓN

El restaurante Ávalon del Gran Hotel Central de Barcelona ha creado un menú en el que poder degustar el mejor confort food del chef dos estrellas Michelin Ramón Freixa. Un menú dedicado a los enamorados que culminará con un postre protagonizado por texturas de chocolate con corazón de caramelo.

La noche continúa en The City Bar, el bar del Gran Hotel Central, ya que el menú de San Valentín incluye el cóctel Love Me y la oportunidad de disfrutarlo acompañados por música en vivo.



Menú San Valentín

- Coca con muchos tomates y lascas de jamón ibérico
- Ensalada de verdes, vinagreta de trufa y atún al aceite de sésamo
- Capuccino frío caliente de calabaza
- Pescado de lonja empapelado
- "Mar i muntanya"
- Texturas de chocolate con corazón de caramelo

Vino o cava, agua y cafés incluidos

Y para acabar la noche con mucha pasión, nuestro cocktail "love me" en The City Bar con live music

35 € IVA incluido

ÁVALON RESTAURANTE BY RAMÓN FREIXA

Dirección: Calle Pare Gallifa, 3, Barcelona

Teléfono de reservas: 93 295 79 05

grupos@avalonrestaurant.es

RESTAURANTE BARDOT

Rodrigo Varela y el equipo de cocina del Bardot, Nacho Vintimilla y Xavier Luque, han diseñado un menú especial para San Valentín conjugando ingredientes exóticos y recetas sensuales para el paladar. Con la puesta en escena más romántica, este restaurante barcelonés resulta propicio para las confidencias y la intimidad. Tal y como apunta la experta de la plataforma TheDoctors.es, Marina Bassas San Valentín es una buena excusa para sorprender a nuestra pareja, buscar una experiencia diferente y dedicarnos un tiempo romántico.

Publicidad

más DecoEstilo

Calculadoras de bricolaje | Novedades en tu e-mail | Guía de direcciones | Juegos de decoración

DecoEstilo en Facebook

DecoEstilo | Haz tu hogar excepcional | Like 11,051

DECORACION

- Alfombras
- Butacas
- Cerámicas
- Climatización
- Cocina
- Complementos
- Cuadros
- Domótica
- Feng Shui
- Iluminación
- Mesas
- Oficina
- Puertas
- Recibidores
- Sillas
- Sillones
- Sofás-cama
- Tecnología
- Ventanas
- Armarios
- Camas
- Chimeneas
- Baño
- Colchones
- Cortinas
- Cunas
- Dormitorios
- Gadgets
- Librerías
- Muebles
- Paredes
- Radiadores
- Revestimientos
- Salón y comedor
- Sofás
- Suelos
- Terraza y jardín
- Vestir Hogar

Publicidad

Publicidad



BARDOT

BARCELONA

~ Est. 2012 ~

San Valentín

Gamba en texturas

Ostra con aire de canela y caviar

Ferrero de foie y quicos

Risotto del Emperador con múrgula, trufa y flores

Tataki de atún con mayonesa de soja

Filete de foie ahumado al tomillo

Sorpresa de chocolate

RESTAURANTE BARDOT

Dirección: Enric Granados, 147

Teléfono: 932 002 214

www.bardotbcn.com

DISTRITO 798

Si quieres poner un toque picante a tu noche sin que tu pareja eche de menos las tradicionales rosas de san Valentín, Distrito 798 te las sirve en bandeja, enamorando a la vez con la vista y el paladar.

Una auténtica orgía gastronómica que estimulará tus sentidos arrancando con una entrada de rosas de atún rojo, soja y pasta de roccoto (fruto picante peruano), seguida de una refrescante ensalada de algas y pepino persa con vinagre chino dulce. El festival culinario seguirá con un risotto de huevos de erizo de mar y hongos con parmesano viejo; unos trocitos de bogavante en tempura ligera con ali-oli de pimiento de piquillo y morcilla, y cerrará con un entrecot gallego con puré de papa dulce y jengibre.





DISTRITO 798

Dirección: Capitán Haya, 43

Teléfono: 645 962 757

Distrito 798

TIERRAS DE ORGAZ

El restaurante de las Bodegas **Tierras de Orgaz** te propone una forma original y completa de celebrar San Valentín con tu pareja, un menú basado en los mejores alimentos de la cocina castellano-manchega. Una degustación de los mejores platos de su carta siempre maridados con los mejores vinos de la casa. Ensalada de perdiz con frutas, croquetas de ciervo con boletus, gambón a la plancha, lubina a la bilbaina o entrecot de buey a la parrilla y soufflé de chocolate.





PVP: 45

www.bodegastierrasdeorgaz.com

RESTAURANTE HIGINIOŽS

El restaurante HiginioŽs celebra el día de los enamorados con dos menús especialmente elaborados para la ocasión. Además, los comensales podrán disfrutar de la actuación de unos Mariachis que amenizarán la velada desde las 23,30 hasta las 01,00h. Las mujeres recibirán una rosa de parte de la casa.

Un menú compuesto por consomé de rabo de toro, burratina de trufa con Carpaccio de tomate, poutinetas de Lenguado con langostinos, escalopines de solomillo con salsa Perigord y milhojas de nata y frambuesa.



RESTAURANTE HIGINIOŽS

Dirección: Calle Juan Bravo, 12

Teléfono: 91 575 72 23

PVP San Valentín 45

www.higinios.com

RESTAURANTE HOTEL JARDÍN TROPICAL

La semana pasada entre nuestras **propuestas de San Valentín** incluimos una para disfrutar del buen clima Canario en el hotel Jardín Tropical de Tenerife. Si te decantaste por esa opción y vas a disfrutar de un fin de semana en ese maravilloso hotel, también podrás degustar un estupendo menú que el restaurante del hotel ha preparado para celebrar el día del amor.

Gazpacho de fresas con jamón de pato y pétalos en tempura, **foie** a la plancha con cebolla y crème de cassis, **tartar** de salmón marinado en cacao y naranja con brotes de lechugas, **ostras** sobre crema de coliflor con piñones tostados y cardo, **bacalao** confitado con parmentier de papas negras y tomate seco, **sorbete** de frutas de la pasión al cava, **carrillera** melosa de ternera, espuma de castañas y miel de palma, cuajada de flor de azahar con ensalada de naranja, **helado** de vainilla y azafrán.

