

AFORO EXCLUSIVO PARA 20 parejas, ATENDIDAS POR ORDEN DE RESERVA

## Menú Especial San Valentín

# La Casa de las Flores



### CÓCTEL DE BIENVENIDA

Servido en nuestro **SkyBar** con vistas al Foro Romano de Cartagena

### CENA EN EL RESTAURANTE **Sala Bloom**

y **SORTEO DE 1 NOCHE DE ESTANCIA CON DESAYUNO PARA 2 PERSONAS EN UNA DE NUESTRAS SUITES DE La Casa de las Flores**

### ♥ CÓCTEL DE BIENVENIDA

- Mini croquetas de rabo de toro
  - Chupa-chups de Foie
- Brochetitas de salmón con sopa de piña
- Bombitas de queso especiado con pistacho

### ENTRANTES ♥

- Ensalada de brotes tiernos con jamón de pato y vinagreta de fruta de la pasión
  - Crema melosa de marisco con huevo a baja temperatura y gamba roja

### ♥ PRINCIPAL

- Taco de carrillera de ternera confitada con salsa demi-glace al chocolate
- Lomo de corvina con salsa de mango

### POSTRE ♥

- Tarta especial San Valentín

### ♥ BODEGA

Vino tinto YOU & ME Crianza, D.O.Ca. Rioja  
Vino blanco FLOR INNATA Verdejo D.O. Rueda  
Vino rosado Lambrusco Amabile Rose Di Bacco

Cerveza, agua, refrescos  
Café e infusiones

120€ / pareja (IVA incluido)

Más información y reservas: **611 764 483**

**Viernes 14  
de febrero  
a las 20:00 h  
Calle Honda, 21**

  
**Sala Bloom**

  
**skybar**

EXCLUSIVE CAPACITY FOR 20 couples, SERVED IN ORDER OF RESERVATION

## San Valentín Special Menu

# La Casa de las Flores



### WELCOME COCKTAIL

Served in our **Skybar** overlooking the Molinete Roman Foro Museum

**DINNER AT THE Sala Bloom RESTAURANT**  
**AND WE WILL HOLD A RAFFLE ON**  
**A NIGHT'S STAY WITH BREAKFAST INCLUDED**  
**FOR TWO PEOPLE IN ONE OF OUR SUITES**  
**AT La Casa de las Flores**



### WELCOME COCKTAIL

- Mini bull's oxtail croquettes
  - Foie-gras lollipops
- Salmon brochettes with pineapple sauce
- Spaced cheese bombs with pistachio

### STARTER



- Salad of young sprouts with duck ham and fruit of passion vinaigrette
  - Melty seafood cream with low-temperature cooked egg and red shrimp



### MAIN COURSE

- Confit beef cheek taco with chocolate demi-glace sauce or
- Sea bass loin with mango sauce

### DESSERT



- Special Valentine Cake



### WINERY

You & Me Crianza red wine. Rioja origin  
White wine white flower Verdejo. Rueda origin  
Lambrusco Amabile Rose DO Bacco rosé wine

### OTHER

Beer, soft drinks, water  
Coffee and tea

120€ couple (VAT included)

More information and reservations: **+34 611 764 483**

Friday,  
February 14th  
at 8:00 p.m.  
Calle Honda, 21

