

SAN VALENTÍN 2026



THE PERFECT *MATCH*

BY VINCCI HOTELES



Hotel Vincci Larios Diez ****
Restaurante El Taller de Larios Diez
C/Marqués de Larios, Nº10
lariosdiez@vinccihoteles.com
951 02 93 70

CONDICIONES GENERALES

FECHAS DISPONIBLES:
Del 13/02/2025 al 15/02/2025
(Ambos inclusive)

SERVICIOS DEL MENÚ:
ALMUERZOS Y CENAS
(Se ruega reserva previa)

THE
PERFECT
MATCH
BY VINCCI HOTELES

MENÚ

Para comenzar

Beso de Foie

Bocado de Foie Micuit con Coulis de Frutos Rojos

Entrante

Vida Mía: Enlace Fresco de Queso de Cabra y Sandía

Ensalada de Queso de Cabra y Sandía marinada en Soja con Vinagreta de Hierbabuena

Refrescante

Brindis al Amor

Sorbete de Frambuesa con Menta Fresca

Continuamos con

Seducción de Pargo en Abrazo de Coco

Pargo sobre Risotto de Coco y Lima con Crema de Curry Verde



Romance de Lingote de Cerdo

Lingote de Cerdo Ibérico con Gratén de Patatas y Delicada Salsa Agridulce

Nuestro Toque Dulce

Dulce Tentación de Rocher

Tronco de Rocher y Avellanas con Crema de la Pasión

Brindemos con

Cervezas, Refrescos y Agua
Vino Blanco: Cune (D.O Rueda)
Vino Tinto: Beronia (D.O Rioja)
Cava Anna de Codorniu

60€

Precios por persona
IVA incluido



Hotel Vincci Larios Diez ****
Restaurante El Taller de Larios Diez
C/Marqués de Larios, Nº10
lariosdiez@vinccihoteles.com
951 02 93 70

GENERAL CONDITIONS

AVAILABLE DATES:

From 13/02/2025 to 15/02/2025
(Both dates inclusive)

MENU SERVICE:

Lunches and Dinners
(Advance reservation required)

THE PERFECT MATCH

BY VINCCI HOTELES

MENÚ

To Begin

Foie Kiss

Foie Micuit Bite with Red Berry Coulis

Starter

My Life: Fresh Union of Goat Cheese and Watermelon

Goat Cheese and Watermelon Salad marinated in Soy with Mint Vinaigrette

Refreshing

Toast to Love

Raspberry Sorbet with Fresh Mint

We Continue With

Seduction of Sea Bream in a Coconut Embrace

Sea Bream on Coconut and Lime Risotto with Green Curry Cream

Or

Romance of Pork Loin

Iberian Pork Loin with Potato Gratin and Delicate Sweet-and-Sour Sauce

Our Sweet Touch

Sweet Rocher Temptation

Rocher and Hazelnut Log with Passion Cream

Let's Toast With

Beers, Soft Drinks, and Water
White Wine: Cune (D.O. Rueda)
Red Wine: Beronia (D.O. Rioja)
Cava Anna de Codorníu

60€

Per Person
VAT Included