

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 13/02/2026 al 15/02/2026  
(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 13/02/2026 to 15/02/2026  
(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