



MENU SAN VALENTÍN 2026

ENTRANTE

Salpicón de centolla con gamba cocida
Sorpresa de queso de cabra, bacon y mermelada
Patatas primor a la sal, salsa brava, chipotle
y velo de panceta

PRIMERO

Corvina soasada con salsa beurre blanc
cítrico y perlas

SEGUNDO

Esfera crujiente de carrillada de cerdo blanco y
reducción de Pedro Ximenez

POSTRE

Torrija de maracuya y helado de yogurt
Café o infusión

Bodega

Refrescos, cervezas, agua,
Vino tinto Nodus bobal, vino blanco En La Parra
(1 botella cada 4 personas)

Precio 46 € (iva incluido)



VISITANOS EN:
Camino de Lliria 46. Sagunto
www.elmiradordesagunto.com
info@elmiradordesagunto.com

Tel. 633 67 0 940