

Pasión  
por los grandes  
Sabores



DIPER

Todo comienza con una **PRIMERA IMPRESIÓN**, y en el amor, como en la mesa, ese primer instante lo es todo



REF.4870 PATA DE PULPO / REF.19800 PULPO T1 / REF.4830 PINCHO LANGOSTINO PELADO / REF.4839 GAMBÓN PELADO CRUDO / REF.1802 TORTILLITA DE CAMARÓN

Para comenzar a compartir, sabores que invitan a acercarse. El pulpo, tierno y lleno de carácter; la cazuela de gambas al ajillo, intensa y aromática; los pinchos de langostino, delicados y sugerentes; y las tortillitas de camarón, crujientes e irresistibles

Un comienzo delicado y lleno de armonía: tartar de atún rojo, fresco y sutil; el salmón ahumado, suave y seductor; las perlas de salmón que estallan en sabor; y una pergamenita de pan crujiente que aporta el equilibrio perfecto



REF.19455 ATÚN ROJO / REF.8002 SALMÓN AHUMADO NORUEGO PRECORTADO  
REF.39512 PERLAS DE SALMÓN / REF.80203 PERGAMENITA DE PAN



REF.7251 JAMÓN IBÉRICO CORTE CUCHILLO / REF.69250 ENSALADILLA SURIMI, LANGOSTINO Y MERLUZA / REF.80207 CRACKER PERGAMENA GUTTIAU NERO

El **jamón ibérico cortado a cuchillo** se presenta como un susurro de pasión: fino, delicado y eterno. A su lado, la **ensaladilla de surimi, langostino y merluza**, una

caricia marina, fresca y suave. El conjunto se completa con la **pergamena di pane nero**, crujiente y elegante, que envuelve cada bocado



REF.80170 MOZZARELLA BUFALA  
REF.44850 Q. VACA PERLAS DE FRAMBUESA

Una ensalada caprese pensada para enamorar: **mozzarella fresca**, tomates jugosos y delicadas **perlas de queso rellenas de frambuesa**, donde lo salado y lo dulce se encuentran en un gesto romántico

El placer de comer croquetas es un clásico que nunca falla.

Las de rabo de toro, jamón y alcachofa son bocados que siempre conquistan



REF.69017 CROQUETA JAMÓN / REF.69019 CROQUETA RABO DE TORO / REF. 69022 CROQUETA ALCACHOFA



Sobre la mesa, la tabla de salazones se convierte en un poema salino. La mojama, oscura y elegante, guarda la fuerza de un amor que ha aprendido a esperar. Las huevas, sutiles y luminosas, aportan equilibrio y complicidad. Juntas, celebrando el placer de compartir.

REF.19206 MOJAMA EXTRA / REF.19238 HUEVA MARUCA / REF.19248 HUEVA MOJUL

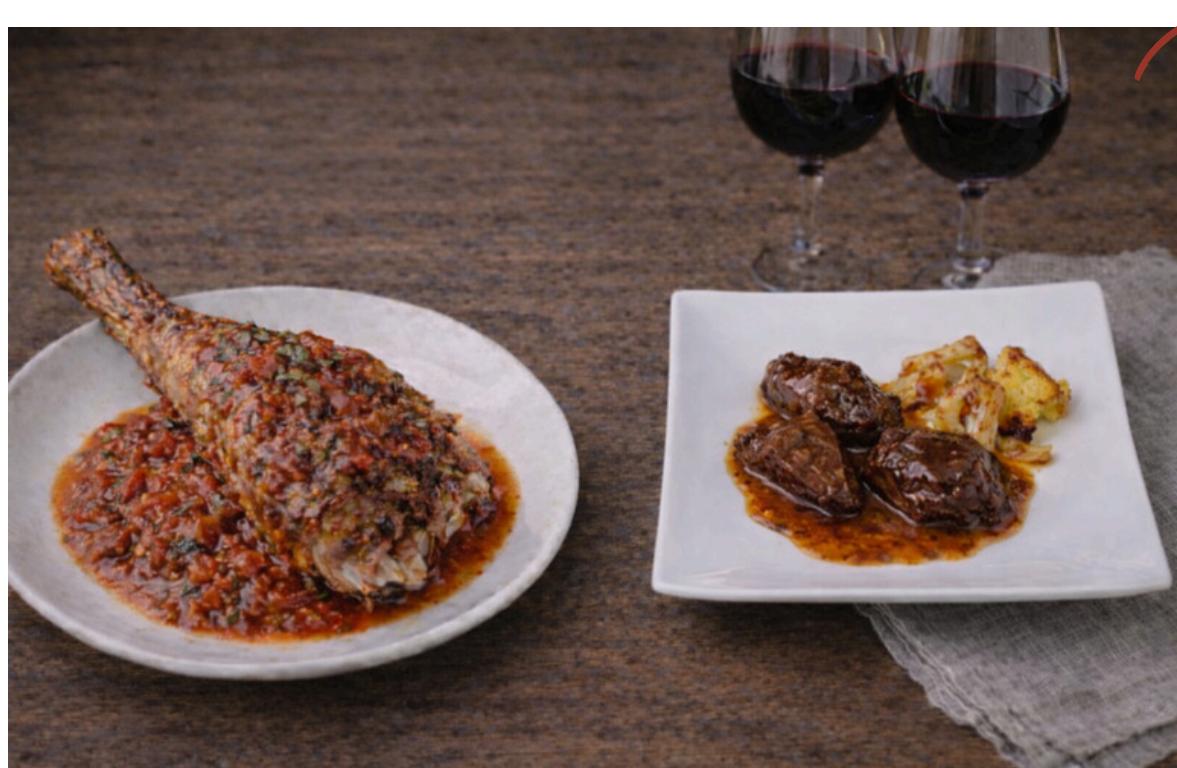
Nuestras **PROPUESTAS PROTAGONISTAS** son el corazón de esta experiencia romántica: sabores profundos y texturas envolventes.



REF.38810 SECRETO IB. / REF.38800 SOLOMILLO IB. / REF.18560 CEBOLLITAS GLASEADAS / REF.19532 GUINDILLA VASCA / REF.19533 HABITAS BABY / REF.31000 VINO TINTO

Un secreto ibérico jugoso,  
acompañado de *habitaciones baby*  
y unas *guindillas* vascas

El *solomillo ibérico* tierno con  
*cebollitas glaseadas*, puro equilibrio



Dos joyas  
de la tradición  
a compartir: la  
*pierna de*  
*cordero* al  
estilo  
murciano,  
jugosa y llena  
de aromas, y la  
*perla de*  
*carrillera*  
*ibérica*, melosa  
y profunda,  
que se funde en  
el paladar

REF.16405 CORDERO PIerna / REF.16430 CABRITO PIerna / REF.38816 PERLA DE CARRILLERA IBERICA



REF.16860 COCHINILLO / REF.32001 CARRILLADA DE TERNERA REDUCCIÓN PX

Dos placeres irresistibles para disfrutar en pareja: el **cochinillo** al horno, dorado y crujiente, que se deshace en la boca, y la **carrillada de ternera con reducción al Pedro Ximénez**, intensa y sedosa, perfecta para acompañar con una copa de vino

El **entrecot de ternera**, cocinado a la perfección, que despierta los sentidos y se convierte en el centro de una experiencia gastronómica perfecta para compartir



REF.16110 ENTRECOT TERNERA ALTO / REF.16111 ENTRECOT TERNERA BAJO



REF.19450 VENTRESCA CENTRO / REF.30800 LOMO DE BACALAO / REF.4839 GAMBON PELADO / REF.39521 PERLAS ALGAS ROJAS / REF.31010 VINO BLANCO

Como alternativa para quienes prefieren el mar : tataki de ventresca de atún rojo con delicadas perlas de alga roja; y por otro lado, el lomo de bacalao acompañado de colas de gambón

Ambos, frescos y llenos de sabor, se realzan con un vino blanco, ofreciendo un maridaje perfecto para una velada romántica

Como una flor que se abre al paladar, la alcachofa se presenta delicada, coronada con foie. La acompañan alcachofas con rabo, boquerón y anchoa, un juego intenso y elegante de tierra y mar que conquista desde el primer bocado



REF.44550 ALCACHOFA CON RABO A LA ROMANA / REF.44700 FLOR DE ALCACHOFA  
REF.34830 ESCALOPA DE FOIE / REF. 66510 ANCHOA / REF.31511 BOQUERON

Todo gran amor merece un

## FINAL DULCE

Nuestra selección de postres ha sido creada para celebrar sentimientos que se comparten sin prisas, las miradas que dicen más que las palabras y los momentos que se recuerdan para siempre



Nuestra tarta de queso seduce con su textura suave y cremosa, delicada. A su lado, el soufflé de chocolate que es pura tentación con su corazón fundente de chocolate blanco



REF.1750 TARTA DE QUESO / REF.33892 SOUFFLÉ DE CHOCOLATE RELLENO DE CHOCOLATE BLANCO



El amor también se expresa en capas. Nuestro tiramisú envuelve con suavidad. La tarta de limón y merengue aporta equilibrio entre frescura y dulzura. Y para los más intensos, la cake triple chocolate

Cinco formas de decir "te quiero"

REF.33850 TIRAMISU / REF.97853 CAKE TRIPLE CHOCOLATE / REF.33815 TARTA DE LIMÓN Y MERENGUE

REF.33045 PATE DE ARANDANOS ESPECIAL "SAN VALENTÍN"

Os presentamos el  
**PATÉ DE ARANDANOS**  
en cerámica con forma  
de **CORAZÓN** para  
acompañar momentos  
especiales

