

SAN VALENTÍN 2026



THE
PERFECT
MATCH

BY VINCCI HOTELES



MENÚ

Primer Encuentro

Timbal de aguacate y langostino, cítricos de la Axarquía y emulsión de coral

El Comienzo de la Historia

Crema templada de marisco, vieira , rape salteado y perlas de aceite

Pasión Compartida

Solomillo de cerdo ibérico glaseado, jugo corto de Pedro Ximénez,
parmentier de boniato y manzana asada al romero

Final Inolvidable

Corazón de chocolate negro, frambuesa, crumble de cacao y helado de
yogur

Brindis para dos

Vino Blanco: Lunares D.O. Sierras de Málaga

Vino Tinto: Chinchilla Seis + Seis D.O. Sierras de Málaga

Cava: Anna de Cordoníu Blanc de Blancs

55€

Precios por persona
SIN MARIDAJE
IVA incluido

65€

Precios por persona
CON MARIDAJE
IVA incluido

Desde el 07 al 15 de febrero 2026

Para realizar su reserva debe
comprobar la disponibilidad

reservas.posada@vinccihoteles.com
951 00 10 20

THE
PERFECT
MATCH
BY VINCCI HOTELES



MENU

First Encounter

Avocado and prawn timbale, citrus fruits from Axarquía and coral emulsion

The Beginning of the Story

Warm seafood cream, scallops, sautéed monkfish and oil pearls

Shared Passion

Glazed Iberian pork tenderloin, Pedro Ximénez juice, sweet potato parmentier and rosemary-roasted apple

Unforgettable Final

Dark chocolate heart, raspberry, cocoa crumble and yoghurt ice cream

A toast for two

White Wine: Lunares D.O. Sierras de Málaga

Red Wine: Chinchilla Seis + Seis D.O. Sierras de Málaga

Cava: Anna de Cordoniú Blanc de Blancs

THE
PERFECT
MATCH

BY VINCCI HOTELES

55€

Price per person
WITHOUT PAIRING
VAT INCLUDED

65€

Price per person
WITH PAIRING
VAT INCLUDED

From 07th to 15th February 2026

To make a reservation please check
availability

reservas.posada@vinccihoteles.com
951 00 10 20