

Valentine's Day SET MENU

FOOD ONLY

VND 2,900,000++
(PER COUPLE)

WINE PAIRING

VND 450,000++
(PER GUEST)

VALENTINE COCKTAIL

VND 180,000++
(PER GUEST)

AMUSE BOUCHE

NHA TRANG OYSTER

Strawberry jelly, cucumber caviar, wasabi granita, citrus foam, micro edible
Thạch dâu tây, caviar dưa leo, đá bào vị mù tạt xanh, bọt vị cam chanh, mầm non

STARTER

LA BAIA SPRING

Courgette, dragon fruit, melons, raspberries, blue berries, basil oil, celery sorbet
Bí ngò, thanh long, dưa lưới, dưa hấu, việt quất, dầu lá quế, kem cần tây
Pairing with: Maison Castel, IGP Cotes De Gascogne, France – Sauvignon Blanc

CRAFTED COURSES

CAPPELLETTI

Slow cook beef cheek, brodo, shimeji mushroom, carrot pearls, truffle essence
Má bò nấu chậm, nước dùng trong, nấm linh chi, viên cà rốt, hương nấm truffle
Pairing with: Maison Louis Latour, Domain de la Valmoissine – Provence, France – Pinot Noir

LINE-CAUGHT CALAMARI

Charcoal grilled squid, Mediterranean greens, edamame, pickled shallot, Sobrasada X.O, basil oil
Mực ống nướng than, rau xanh Địa Trung Hải, hành tím ngâm chua, sốt X.O Sobrasada, dầu lá quế
Pairing with: Vignerons Ardechois Les Classiques, Ardeche IGP, France – Grenache Gris, Cabernet Gris

MAIN COURSE

GALICIAN PORK CHOP

Cashew nut butter, Mostarda di frutta, green asparagus, almond flakes, Parmigiano, pork jus
Bơ hạt điều, mứt trái cây mù tạt, măng tây xanh, hạnh nhân, phô mai Parmigiano, nước sốt thịt heo cô đặc
Pairing with: Canapi, Sicilia DOC, Italy – Nero d'Avola

DESSERT

ROSÉ WHISPER

Lychee granita, rose, coconut Namekala, almond tuile
Đá bào vị vải, hoa hồng, kem dừa, bánh hạnh nhân
Pairing with: Limoncello Spritz