

1^{as}

Jornadas del Arroz

del 6 de julio al 14 de agosto

M E N Ú

PARA EMPEZAR

Espuma de foie con confitura de pétalos de violeta, almendra fileteada
y caramelo de PX

Croqueta de buey de mar con crema de pimiento rojo y germinados

PARA CONTINUAR

Arroz negro con lomo de bacalao gratinado con
all i oli y aceite de ñora

y

Rissoto de setas con parmesano

PARA ACABAR

Sinfonía de postres

(chupito de tiramisú y chupito de Malibú con piña)

PRECIO DEL MENU MARIDAJE INCLUIDO

30€ IVA incluido
Por comensal

Notas:

- Este menú se servirá por mesa completa un mínimo de dos personas.
- La elección del maridaje la realizará el jefe de sala.
- El menú incluye la degustación de los aperitivos, los dos arroces y el postre en raciones individuales para cada comensal.

La Cuina de Fernando

RESTAURANT

C/ Sanahuja, 47

Información y Reservas: 964 23 31 35 - 629 07 11 87

www.lacuinadefernando.com • info@lacuinadefernando.com