

IX Jornadas Gastronómicas de los vinos de la Comunidad Valenciana

del 2 al 28 Junio

2 0 0 8

Ensalada de langostinos con pistachos y frutas rojas

Plato maridado con el Angosto blanco 2007
Bodegas el Angosto. Ontinyent



Bombón de foie con manzana, frutos secos y caramelo de oporto

Plato maridado con "Moscatel de la Marina 2007"
Bodega Enrique Mendoza. L'Alfàs del Pi



Arroz meloso de cigalas

Plato maridado con "Les Alcusses 2005"
Bodega Celler de Roure. Moixent



Jarrete de cordero lechal confitado con reducción de su jugo

Plato maridado con "Rafael Cambra Uno 2005"
Bodega Rafael Cambra. Valencia



Sorbete de limón

Plato maridado con "Cava Dominio de la Vega Brut Nature 2006"
Bodega Dominio de la Vega. San Antonio-Requena

60€ IVA incluido

Previa Reserva

Notas:

- Este menú se servirá por mesa completa y un mínimo de dos personas y máximo de seis.
- Siempre previa reserva y plazas limitadas.
- El menú incluye los platos mencionados anteriormente, la degustación de los vinos con su respectivo plato, pan, café o infusión.

La Cuina de Fernando

RESTAURANT

www.lacuinadefernando.com

c/ Sanahuja, 47 • 12004 Castellón

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