

Menús de empresa y Navidad ya disponibles

La Cuina de Fernando, cocina de autor a un precio sorprendente

Los productos de temporada y la cocina elaborada son protagonistas en su menú diario de solo 15 euros

Diana Galán

La Cuina de Fernando se ha consolidado en Castellón como uno de los restaurantes de mayor nivel gracias a su apuesta por la cocina de autor. Sin embargo, lo que marca la diferencia en el establecimiento no son solo sus elaborados platos, sino la posibilidad que ofrece de disfrutar de una cocina exclusiva al mismo precio que, por ejemplo puede costar, una convencional cena a base de tapeo.

El producto de temporada, los ingredientes de primera calidad y más de 60 referencias nacionales e internacionales de vinos hacen que visitar la Cuina de Fernando sea garantía de disfrutar de verdad de la gastronomía. Además, el restaurante tiene una variada oferta: de martes a sábado a mediodía prepara un menú del día de cocina elaborada, con dos entrantes, segundo y postre, por 15 euros. Los domingos y festivos propone un menú de 24 euros con tres entrantes, segundo y

postre. Y todos los días tiene a disposición de sus clientes un menú pica-pica de 4 entrantes para compartir y postre, con propuestas como caramelo de buey de mar con reducción de soja y langostino caramelizado; un menú degustación con tres entrantes, segundo y postre, con propuestas como el foie fresco a la plancha sobre pan de frutos secos, confitura de mango, caramelo de oporto y flor de sal; y la carta. Una oferta ideal para disfrutar en la Cuina de Fernando de las comidas de empresa o Navidad, para lo que la firma también dispone de menús especiales. ≡

la oferta

Además, la firma ofrece un menú degustación, otro pica-pica y la carta



►► El chef, Fernando Molina, hace de la cocina de autor una opción asequible a todos los públicos, son propuestas que hacen de sus menús un placer para los sentidos.