

VIII Jornadas Gastronómicas de los Vinos de Castilla y León

Noviembre: 16, 17, 23, 24 y 30. Diciembre: 1

2 0 0 7

Coca de jamón ibérico con tomate TPM, rúcola selvática
y aceite de oliva virgen.

Plato maridado con Finca La Colina Verdejo.
Bodegas Sanz d.o. Rueda.



Foie fresco a la plancha sobre tosta de pan de cebolla con manzana
caramelizada, pimiento asado, piñones y arrope.

Plato maridado con Palacio de Menade dulce sauvignon blanc.
Bodega Sitios de Bodega d.o. Rueda.



Arroz Meloso de flor de calabacín con langostinos y sepia.

Plato maridado con Comenge.
Bodegas y Viñedos Comenge d.o. Ribera del Duero.



Cordero lechal sobre lecho de patata y salsa de chocolate.

Plato maridado con Novellum.
Bodegas Rejadorada d.o. Toro



Mousse blanco con mango caramelizado y fruta de la pasión.

46€ 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 los días mencionados, viernes solo cenas, y sábados comida y cena.*
- *plazas limitadas.*
- *el menú incluye los platos mencionados anteriormente, la degustacion de los vinos con su respectivo plato, pan, café o infusión.*

La Cuina de Fernando

RESTAURANT

www.lacuinadefermando.com

Quadra Borriolenc, s/n (junto a Dusen)

Información y Reservas: 964 05 66 28 - 629 07 11 87