

# XII<sup>as</sup> Jornadas Gastronómicas

## Cocina típica de Castellón

*actualizada*

Del 2 al 28 de noviembre

Solo horario de comidas excepto domingos  
Previa reserva

## M E N Ú

### “ESGARRAET DE BACALLÀ”

Ensalada de brotes con bacalao, pimentón y aceitunas de Kalamata

### “COCA DE TOMATA”

Coca caliente de pimiento asado con tomates frescos y ventresca de atún

### “ARRÒS A BANDA”

Arroz con fumet de cigalas, chipirones y sepia con a banda de pulpo, patata y rape gratinado con all i oli

### “OLLETA DE CASTELLÓ”

Garbanzos de la olla con sus verduritas tiernas acompañado con crujiente de su carne

### “COCA DE PATACA Y AMETLLA”

Sorbete de naranja sanguina sobre coca de patata y almendra, aire de leche merengada y geleê de moscatel Carmelitano

**35€** IVA incluido  
**Por comensal**

#### **Notas:**

- El menú consta de la degustación de cada plato en raciones individuales.
- Sólo se servirá por mesa completa y un máximo de seis personas.
- Las bebidas no están incluidas en el menú.

---

*La Cuina de Fernando*

RESTAURANT

C/ Sanahuja, 47

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

[www.lacuinadefernando.com](http://www.lacuinadefernando.com) • [info@lacuinadefernando.com](mailto:info@lacuinadefernando.com)