

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

## Nuestra Cocina y los vinos de Ribera del Duero y Castilla León

Del 29 de enero al 12 de febrero de 2010

### M E N Ú

Ensalada templada de boletus, jamón ibérico y espárragos trigueros

Plato maridado con Bianca (Verdejo) Rueda



Foie a la plancha sobre pan de frutos secos,  
confitura de mango y flor de sal

Plato maridado con Palacio de Menade dulce (Sauvignon Blanc) Rueda



Lomo de bacalao con escalibada, crema de pimiento y aceite de albahaca

Plato maridado con las Cercas (Tempranillo y Syrah)

Tierra de Castilla y León



Solomillo de ternera lechal con crema de setas y trufa negra

Plato maridado con Arrocal Selección (Tinta Fina) Ribera del Duero



Sinfonía de postres refrescante

Nuestro Gin Lemon y Malibú con piña

**46€** IVA incluido  
**Por comensal**

#### Notas:

- Este menú se servirá por mesa completa un mínimo de dos personas y máximo de seis.
- Siempre previa reserva.
- Plazas limitadas
- El menú incluye los platos anteriormente mencionados y la degustación de una copa de vino con su respectivo plato

---

## La Cucina 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)