

X^{as} Jornadas Gastronómicas

Nuestra cocina y los vinos de Rioja

Del 18 al 29 de noviembre de 2008

M E N Ú

Piruleta crujiente de queso de cabra y pimiento asado

Plato maridado con Artadi joven. Bodegas Cosecheros Alaveses



Ensalada templada de salteado de langostinos, panceta y piñones con
vinagreta de módena

Plato maridado con Baigorri blanco. Bodegas Baigorri



Crujiente de bacalao con vizcaína

Plato maridado con Martínez Lacuesta crianza.

Bodegas Martínez Lacuesta



Carrillada de cerdo ibérico confitada con reducción de vino tinto con
frutos secos y arándanos

Plato maridado con Roda reserva. Bodegas Roda



Sinfonía de postres

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 • info@lacuinadefernando.com