

La Cuina de Fernando

CUINA OBERTA

DEL 18 DE NOVIEMBRE AL 11 DE DICIEMBRE

MENÚ

Ensalada de langostinos con frutos rojos, pistachos,
virutas de foie y germinados

Raviolis de pan con huevo, patata, jamón ibérico y oro líquido

Lomo de bacalao con vichysoisse,
verduritas y gelatina de agua de mar

Crujiente de buey con verduritas, cocinado a baja temperatura
con crema de chalotas y Pedro Ximénez

Sopa de queso con arándanos, moras y sorbete de frambuesa

El menú consta de la degustación de los cinco platos,
por persona y en raciones individuales

Solo se servirá por mesa completa y un máximo de diez personas

PRECIO 25€ IVA INCLUIDO

PREVIA RESEVA



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

El contenido de esta carta es una idea original de FERNANDO MOLINA GIL

La Cuina de Fernando 2002-2011