

# Menú de Año Nuevo y día de Reyes

## Para empezar y compartir

Croqueta de buey de mar  
Mousse de foie con sus tostas y confitura de mango y pétalos de violeta  
Coca d'oli con jamón ibérico y aceite de oliva virgen  
Cazuelita de pulpo a la gallega gratinada con all i oli

## Para continuar (uno a elegir)

Arroz meloso de calamares y setas  
Suprema de merluza con Vichyssoise de puerro y calabacín  
Solomillo de cerdo ibérico con crema de setas y crocant de pistacho

## Para acabar (uno a elegir)

Fondant de chocolate negro  
Carajillo de ron  
Espuma de queso con coulins de frutos rojos  
Tiramisú  
Piña natural



35€ comensal / IVA incluido

# Menú Roscón de Reyes

## Para empezar y compartir

Espuma de foie con confitura de pétalos de violeta, reducción de Oporto, flor de sal y almendra fileteada  
Ensalada de langostinos con frutos rojos, pistachos y vinagreta de frambuesa  
Coca de pulpo a la gallega gratinada al horno con all i oli  
Alcachofas crujientes con crema de marisco

## Para continuar (uno a elegir)

Solomillo de ternera con crema de setas  
Lomo de bacalao con espinacas frescas salteadas y aceite de sobrasada  
Crujiente de langostinos y zamburiñas con vichyssoise de puerro y calabacín

## Para acabar

Sinfonía de postres



40€ comensal / IVA incluido

## Bebidas para ambos menús

Agua, refrescos, selección de vinos de d.O, café o infusión

- Las bebidas que se tomen antes de la cena y después de los cafés no entran en el menú.
- Los menús constan de cuatro entrantes para compartir, un segundo, un postre, la bebida que se tome durante la comida y café o infusión



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

C/ Sanahuja, 47

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

www.lacuinadefernando.com • info@lacuinadefernando.com