

# Menú de Año Nuevo y día de Reyes

## *Para empezar y compartir*

Mousse de foie con sus tostas de pan, frutos secos y confituras de mango y pétalos de violeta  
Coca d'oli con aceite de oliva virgen y jamón ibérico  
Piruleta de queso de cabra con tomate confitado  
Croquetas de buey de mar

## *Para continuar (uno a elegir)*

Lomo de bacalao gratinado con all i oli, aceite de albahaca y polvo de pimentón de la Vera  
Lomo de bacalao con salteado de espinacas tiernas, piñones y pasas  
Arroz meloso de sepia y langostinos  
Crujiente de buey con verduritas y crema de PX  
Carrillada de cerdo ibérico con crema de setas y crocant de pistachos

## *Para acabar*

Malibú con piña  
Carajillo de ron  
Fondant de chocolate negro con helado de vainilla  
Sopa de queso con sorbete de frambuesa  
Tarta de manzana con crema de vainilla Madagascar



35€ comensal / IVA incluido

## *Bebidas para ambos menús*

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

- Las bebidas que se tomen antes de la comida o 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.lacuinadefermando.com • info@lacuinadefermando.com