



Menú del Día "Especial Navidad"

(MÁXIMO DOCE PERSONAS)

De martes a sábados en horario de comidas excepto festivos
Este menú sustituirá al menú del día, desde el 14 de diciembre de 2010 al 5 de enero de 2011

Para empezar (dos a elegir)

Ensalada de langostinos y frutos rojos con vingreta de frambuesa y pipas
Mousse de foie con sus tostas y confitura de mango y de pétalos de violeta
Pan de aceite con tomate, aceite de oliva virgen y jamón ibérico
Cazuelita de pulpo a la gallega gratinada al horno con all i oli
Croquetas de bacalao con pipas
Pastel de escalibada gratinado con queso de cabra

Para continuar (uno a elegir)

Crujiente de bacalao y verduritas con vizcaína
Arroz meloso de sepia y langostinos
Solomillo de cerdo con crema de setas y crocant de pistacho
Hamburguesa de buey del "Valle del Esla" con crema de moztaza

Para terminar (uno a elegir)

Mousse de chocolate blanco y negro
Tiramisú
Espuma de queso con coulins de frutos rojos
Tarta de manzana con crema de vainilla Madagascar

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

La Cuiña de Fernando 2002-2010

El menú consta de dos entrantes para compartir, un segundo y un postre por comensal.
La bebida no está incluida.

Solo se servirá por mesa completa y un máximo de doce personas.
El precio del menú por comensal, será de 20€ I.V.A. incluido.