

Noche Vieja 2011

Menú

Aperitivo

Rollito de queso de cabra crujiente con tomate confitado
Caramelo de buey de mar con reducción de soja
Raviolis de berenjena rellenos de escalibada y bonito con aceite
de albahaca y polvo de parmesano



Ensalada de langostinos con frutos rojos, pistachos, pétalos de rosa
y virutas de micuit de pato



Lomitos de lenguado fresco con espinacas,
langostino y crema de marisco



Lingote meloso de ternera con jugo de su cocción y
verduritas frescas de temporada



Sinfonía de postres



Uvas de la suerte



Café o infusión y petit four dulces



Bodega

Gramona Gessami 2011
Jané Ventura Brut Reserva de la Música 2007
Viña Ardanza 2001

58€ IVA incluido
Por comensal

Notas:

- Las bebidas que se tomen antes y después de la cena no entran en el menú.
- El restaurante cerrará sus puertas a las 1:30 horas.

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

La Cocina de Fernando 2002-2011