

Menú Rascón

Para empezar y compartir

Parfait 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
Caramelo de buey de mar con langostino caramelizado y reducción de soja

Para continuar (uno a elegir)

Lomo de bacalao con vichysoisse, verduritas salteadas y brotes vegetales
Chuletón de ternera lechal al grill
Chuletón de ternera lechal con crema de setas y crocant de pistachos

Para acabar

Chupitos dulces (Tiramisú, Chocolate negro con frutos rojos y Malibú con piña)
Roscon de Reyes
Café o infusión y copa de cava

Bodega

Envite Crianza 2008
Gramona Gessamí 2011
Jané Ventura Brut Reserva



40€ comensal / IVA incluido

- 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.lacuinadefernando.com • info@lacuinadefernando.com