

MENU DIA DE REYES

ENTRANTES (TRES A ELEGIR PARA COMPARTIR)

- ENSALADA TEMPLADA DE SALTEADO DE GAMBAS, PANCETA Y PIÑONES CON VINAGRETA DE MODENA.
- ENSALADA DE MILHOJAS DE PARMESANO CON BROCHETA DE LANGOSTINO Y VINAGRETA DE FRAMBUESA.
- MOUSSE DE FOIE CON SUS TOSTAS Y CONFITURA DE PETALOS DE VIOLETA Y MANGO.
- BRANDADA DE BACALAO.
- ALCACHOFAS CRUJIENTES CON CREMA DE MARISCO.
- JAMON Y QUESO.
- CALAMARES.

2º PLATO (UNO A ELEGIR)

- CARRILERA DE CERDO IBERICO CONFITADA CON REDUCCION DE VINO TINTO, FRUTOS SECOS Y ARANDANOS
- ENTRECOT CON CREMA DE SETAS
- CRUJIENTE DE BACALAO CON VIZCAINA.
- ARROZ MELOSO DE CIGALAS.

POSTRE (UNO A ELEGIR)

- TIRAMISU.
- PASTELITO DE HOJALDRE Y ALMENDRAS RELLENO DE CREMA PASTELERA CON SALSA DE CHOCOLATE.
- CREPE DE HELADO DE VAINILLA CON PLATANO CARMELIZADO Y SALSA DE CHOCOLATE
- PIÑA NATURAL.

PRECIO 26€ IVA INCLUIDO

La Cuina de Fernando

RESTAURANT

www.lacuinadefernando.com

Quadra Borriolenc, s/n (junto a Dusen)

Información y Reservas: **964 03 63 16 - 629 07 11 87**