

# MENU DIA DE REYES 2009

## APERITIVO

ENVOLTINI DE MORCILLA CRUJIENTE CON CREMA DE CHALOTAS

## PARA EMPEZAR Y COMPARTIR

MOUSSE DE FOIE CON SUS TOSTAS CON CONFITURA DE MANGO Y  
PÉTALOS DE VIOLETA

PAN DE ACEITE CON JAMÓN IBÉRICO, TOMATE Y RUCOLA SELVÁTICA

ALCACHOFAS CRUJIENTES CON CREMA DE MARISCO

## PARA CONTINUAR (UNO A ELEGIR)

CRUJIENTE DE BACALAO CON VIZCAÍNA

SUPREMA DE MERLUZA CON VICHYSOISSE DE CALABACÍN Y PUERRO

SOLOMILLO DE TERNERA LECHAL CON CREMA DE SETAS Y CROCANTE DE  
PISTACHOS

JARRETE DE CORDERO LECHAL CON REDUCCIÓN DE SU JUGO

## PARA ACABAR

SINFONÍA DE POSTRES

PRECIO 30€ IVA INCLUIDO (POR COMENSAL)

---

*La Cuina de Fernando*  
RESTAURANT

C/ Sanahuja, 47

[www.lacuinadefernando.com](http://www.lacuinadefernando.com) - [info@lacuinadefernando.com](mailto:info@lacuinadefernando.com)

Información y Reservas: 964 23 31 35 - 629 07 11 87