

MENU ROSCON DE REYES

APERITIVO

ENVOLTINI CRUJIENTE DE BACALAO CON VIZCAINA.

ENTRANTE

ENSALADA DE MILHOJAS DE PARMESANO CON BROCHETA DE LANGOSTINOS Y
VINAGRETA DE FRAMBUESAS.

1º PLATO

SUPREMA DE LUBINA SOBRE ESPINACAS SALTEDAS Y ACEITE DE AJO.

2º PLATO

CRUJIENTE DE LOMO DE CORDERO RELLENO CON REDUCCION DE SU JUGO.

POSTRE

TIRAMISU CON HELADO DE CAFÉ.

ROSCON DE REYES.

BEBIDAS: AGUA, REFRESCOS, CERVEZA, VINOS DE D.O CAFE O INFUSION Y
COPA DE LICOR DE LA CASA.

PRECIO 40€ IVA INCLUIDO

EL PRECIO NO INCLUYE LAS BEBIDAS DE ANTES DE CENAR Y DESPUES DE LOS CAFES Y LICOR

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**