

MENU ROSCON DE REYES 2009

APERITIVO

PIRULETA CRUJIENTE DE QUESO DE CABRA CON PIMIENTO ASADO

ENTRANTE

ENSALADA DE LANGOSTINOS CON FRUTOS ROJOS Y PISTACHOS

PRIMER PLATO

CRUJIENTE DE BACALAO CON VIZCAÍNA

SEGUNDO PLATO

SOLOMILLO DE TERNERA LECHAL CON CREMA DE SETAS

POSTRE

SINFONÍA DE POSTRES

BEBIDAS: AGUA, REFRESCOS, CERVEZA,
VINO TINTO (LES ALCUSSES D.O VALENCIA),
VINO BLANCO (SUMARROCA MUSCAT D.O PENEDES),
CAFÉ O INFUSIÓN Y LICORES DE LA CASA.

PRECIO 45€ IVA INCLUIDO (POR COMENSAL)

EL MENU NO INCLUYE LAS BEBIDAS DE ANTES DE LA CENA
NI LAS DE DESPUÉS DE LOS CAFES.

La Cuina de Fernando
RESTAURANT

C/ Sanahuja, 47

www.lacuinadefernando.com - info@lacuinadefernando.com

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