

GOAH By La Cuina de Fernando

MENU DEL DÍA

Comidas de lunes a viernes excepto festivos

Para Empezar (dos a elegir toda la mesa igual)

Cremoso de queso el "Miracle de les Coves" con escalivada a la llama y mojama casera

Salpicón con productos de nuestras lonjas, guacamole y vinagreta de frutas

Ensalada de langostinos con vinagreta de frutos rojos pistachos y germinados

"Pam Pam Orellut" canelón de blanco y negro gratinado con parmesano

Enterita con emulsión de Ramallo de mar y aceite de oliva virgen

Ostra "Guillardeau" con aliño de ceviche, naranja y mango

"Coca de tomate Fernando"

Para Continuar (uno a elegir)

Lomo de atún de Almadraba con verduritas salteadas y reducción de soja

Corvina fresca salvaje con jugo reducido de guiso marinero de calamares

Paletilla de cordero confitada y reducción de su propio jugo y hierbas frescas

Arroz de fondo ibérico (verduritas, setas y presa ibérica) mesa completa

Arroz Goah (sepia bruta, gamba y tirabeque) mesa completa

Fideua (gamba, sepia y rape) mesa completa

Para Terminar (uno a elegir)

Sopa de queso del maestrazgo con sorbete de frambuesa y specoulos

Ferrero Rocher con frutos secos del maestrazgo y helado de turrón

"Gin Lemon" sorbete de limón con reducción de ginebra

Sorbete de limón

Malibu con piña y sorbete de coco

"Carajillo de Ron"

El menú solo se servirá por mesa completa

El menú consta de dos entrantes, para toda la mesa igual, un segundo y un postre

Las bebidas y el pan no están incluidos

Precio **28€** Pax