

GOAH By La Cuina de Fernando

MENU DEGUSTACIÓN

(Este menú solo se servirá por mesa completa)

Para Empezar (tres a elegir toda la mesa igual)

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

Espárragos frescos en texturas, Stilton, almendras de Albocacer y jamón ibérico

Salpicón con productos de nuestra lonja, guacamole y vinagreta de frutas

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

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

Raviolis de pan con huevo, sardina ahumada y pimiento verde

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

"Coca de tomate Fernando"

Para Continuar (uno a elegir)

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

Corvina fresca Rex con jugo de guiso marinero de calamares y langostino

Bloc de cochinillo a baja temperatura con su jugo reducido en cítricos

Paletilla de cordero confitada con su jugo reducido y hierbas frescas

Rodaballo fresco con all.i.pebre dulce aromatizado de especias

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" con sorbete de limón

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 tres entrantes, para toda la mesa igual, un segundo y un postre

Las bebidas y el pan no están incluidos

Precio **33€** Pax iva incluido