TEE

Restaurant by
• La cuina de Fernando •

MENU DEL DÍA ESPECIAL NAVIDADES

*Este Menú es orientativo

Este menú sera vigente del 9 de diciembre de 2022 al 5 de Enero 2023 solo en horario de comidas
Excepto los días 25 y 31 de diciembre de 2022 y 1 de enero de 2023

La Cuina de Fernando

MENU

Para empezar (tres a alegír toda la mesa igual)

Cremoso de queso "El Miracle de Les Coves" con escalivada a la llama y mojama
Raviolis de pan con huevo, alcachofa, ajos tiernos y panceta ibérica de bellota
"Pam Pam Orellut" canelón de blanco y negro gratinado con parmesano
Gambita blanca de la lonja con aliño de ceviche, mango y Clemenules
Pelota de "Trencaladres" con caldo de Olleta de la Plana
"Coca de tomate Fernando"

Para Continuar (uno a elegir)

Bacalao de anzuelo con crema de chalotas, piñones confitados y palítos de judías frescas
Bloc de cochinillo a baja temperatura con su jugo aromatizado en cítricos
Tercio de paletilla de cordero con su jugo reducido en hiervas frescas
Corvina fresca Rex y sus propios jugos infusiónado en Lemongrass
Arroz meloso marinero

Para Terminar (uno a elegir)

Ferrero Rocher con frutos secos del maestrazgo y helado de Turrón
Sopa de queso del maestrazgo con sorbete de frambuesa y specoulos
Milhojas de almendras y fresas con toques lácteos y cítricos
Chocolate Caraibe con contrastes y texturas
"Carajillo de Ron"

El menú consta de tres entrantes a elegir para toda la mesa igual, un segundo a elegir y un postre a elegir
El pan y las bebidas no están incluidas

Precio 36€ iva incluido