

MENU GRUPOS

“LA CUINA DE FERNANDO”

Para Empezar

Coca de tomate Fernando.
Ensalada de langostinos con vinagreta de frutos rojos, pistachos y germinados.
Cazuelita de pulpo gratinada con all-i-oli y pimentón de la Vera.

Para Continuar (uno a elegir)

Bloc de cordero nacional con su jugo reducido con hierbas frescas.
Lomo de bacalao con crema de chalotas, espinacas baby salteadas piñones y pasas.
Arroz meloso marinero.

Para Terminar

Sinfonía de postres.
Chocolate negro con contrastes y texturas.
Tarta de queso con frutos rojos y especoulos.
Gin Lemon.

El café o infusión están incluidos

Están incluidas bebidas durante la comida o cena hasta terminar el segundo plato.

Bodega: Agua, refrescos y cerveza

Tinto Origen de Azpilicueta

Blanco Selección del Sumiller

- ✓ Las **bebidas** que se tomen **antes de empezar la comida o cena y después del segundo no están incluidas.**
- ✓ Los **carajillos, licores y copas no están incluidos.**
- ✓ Este menú sólo se servirá por **mesa completa previa reserva** y un **mínimo de 6 comensales.**
- ✓ El menú consta de la degustación de todos los entrantes un segundo y un postre.

PRECIOS **40€** (iva incluido)