

Menú Degustación

El Valor de lo Sencilla

Para Empezar (tres a elegir toda la mesa igual)

Canelón de calabacín con escalibada, anchoa, aceite de albahaca y parmesano 2008

Ensalada de langostinos con vinagreta de frutos rojos, pistachos y germinados 2004

Enterita con emulsión de Ramallo de mar y aceite de lima kafir 2015

Raviolis de pan con huevo, sardina y pimiento verde 2010

Alcachofas crujientes con crema de marisco 2002

Cazuelita de pulpo gratinado con all-i-oli 2007

"Coca de tomate Fernando 2012"

Para Continuar (uno a elegir)

Lomo de bacalao gratinado con all-i-oli, aceite de albahaca y polvo de pimentón

Tombet de paletilla de cordero del maestrazgo con hierbas frescas y su jugo

Cochinillo con aromas del mediterráneo, romero, cítricos y miel de azahar

Solomillo de ternera con jugo de su guisado al estilo de la plana

Arroz meloso marinero

Pescado del día

Algo Dulce para Terminar (uno a elegir)

Espuma de mascarpone con helado de café y bizcocho de Almendra amarga 2009

Cuajada de leche de oveja del maestrazgo con helado de miel y romero 2015

Sopa de queso de Catí con sorbete de frambuesa y speculous 2008

Malibú con piña y sorbete de coco 2008

"Tarta de manzana Fernando 2015"

"Carajillo de ron Fernando 2008"

El menú solo se servirá por mesa completa

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

La bebida y el pan no están incluidos

Precio comensal 26 € I.V.A incluido

Aunque nuestros menús se pueden adaptar para personas celiacas y alérgicas, en nuestra cocina pueden existir trazas de gluten o alérgenos, no haciéndonos responsables de ello.