

# **LA CUINA DE FERNANDO**

## **MENU GRUPOS NAVIDAD 2018**

### **“Menú Basic”**

#### **PARA EMPEZAR**

**“Coca de tomate Fernando”**

**Rovilis de pan con huevo, musselina de patata y jamón ibérico**

**Enterita del Grao con emulsión de ramallo de mar y AOVE**

**Canelon de blanco y negro con crema de chalotas y parmesano**

#### **Para Continuar (uno a elegir)**

**Bloc de cordero con su jugo, hierbas frescas y verduritas**

**Corvina fresca Rex con jugo de chipirones encebollados**

**Arroz meloso con caldo de marisco**

#### **Para Terminar**

**“Sinfonía de postres” Chocolate, Tarta de queso y “Gin Lemon”**

**Este menú solo 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.**

**Las bebidas que se tomen durante el transcurso de la comida o cena hasta terminar el segundo plato están incluidas**

**El café o infusión están incluidos**

**Bodega: Agua, refrescos, cerveza y vinos 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, copas y espumosos no están incluidos**

**PRECIOS COMENSAL IVA INCLUIDO 40€**

**LA CUINA DE FERNANDO**  
**MENU GRUPOS NAVIDAD 2018**

**“Menú La Cuina de Fernando”**

**PARA EMPEZAR**

**“Coca de tomate Fernando”**

**Rovilis de pan con huevo, panceta ibérica, ajos tiernos y alcachofa**

**Canelón de erizo y buey de mar con crema de cigalas y gratinado**

**Pelota de “Trencaladres” con caldo de Olleta de la Plana**

**Para Continuar (uno a elegir)**

**Bloc de cochinillo con su jugo reducido en cítricos y miel de azahar**

**Rodaballo fresco con con jugo de chipirones encebollados**

**Arrocito meloso de Castelló**

**Para Terminar**

**“Sinfonía de postres” Chocolate, Tarta de queso y “Gin Lemon”**

**Este menú solo 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.**

**Las bebidas que se tomen durante el transcurso de la comida o cena hasta terminar el segundo plato están incluidas**

**El café o infusión están incluidos**

**Bodega: Agua, refresco y cerveza**

**Tinto Azpilicueta Origen – Blanco Atrevido Verdejo**

**Las bebidas que se tomen antes de empezar la comida o cena y después del segundo no están incluidas**

**Los carajillos, licores, copas y espumosos no están incluidos**

**PRECIOS COMENSAL IVA INCLUIDO 45€**

# **LA CUINA DE FERNANDO**

## **“Menú Festival X Aniversario”**

### **Aperitivos**

**“Coca de tomate Fernando” / “El miracle de les Coves” / “Valenciana”**

### **Menú**

**Raviolis de pan con huevo, alcachofa, ajos tiernos y panceta Premium Joselito**

**\*\*\*\***

**Calamar de playa con jugo de su guiso encebollado**

**\*\*\*\***

**Pelota de “Trencaladres” con caldo de Olleta de la plana**

**\*\*\*\***

**Pescado fresco de lonja con cítricos, frutos del mar y vegetales**

**\*\*\*\***

**Arroz meloso de fondo ibérico con setas, trufa negra y presa ibérica de Bellota**

**\*\*\*\***

**“Pastisset de cabello” / “Coca de poma” / “Carajillo de ron”**

**Este menú solo se servirá por mesa completa previa reserva**

**La bebida que se tome antes de la comida o cena y después del segundo plato no están incluidas**

**Bodega: Félix Azpilicueta Colección privada blanco, Familia Comenge tinto**

**El menú incluye los cafés y una copa de cava Gramona la Cuvee**

**Los licores no están incluidos**

**PRECIOS COMENSAL IVA INCLUIDO 65€**