

TEE Restaurante by La Cuina de Fernando
MENU GRUPOS OTOÑO-INVIERNO 2021

Menú Gastronómico para grupos

"Coca de tomate Fernando"

Raviolis de pan con huevo, cremoso de alcachofa y panceta ibérica

Pelota de "Trencaladres" con tiras de calamar de playa y su propio jugo

Corvina fresca con jugo de guiso tradicional de calamares de calamares

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

Cremoso de yogurt, chocolate blanco y lima con sorbete de mandar

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 platos.

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 55€