

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

**“Menú Basic”**

**PARA EMPEZAR**

**“Coca de tomate Fernando”**

**Raviolis de pan con huevo, pimiento verde y sardina ahumada**

**Enterita con emulsión de ramallo de mar y aceite de oliva virgen**

**“Pam Pam Orellut” canelón de blanco y negro gratinado con parmesano**

**Para Continuar (uno a elegir)**

**Bacalao de anzuelo con jugo de sus propias espinas y pure de puerros a la brasa**

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

**Arroz meloso con caldo de marisco (comidas)**

**Arroz “TEE” sepia, gamba y tirabeque (opción mesa completa)**

**Paella de Castelló (opción mesa completa)**

**Para Terminar (uno a elegir)**

**Cre moso 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 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 48€**

