

TEE Restaurant by La Cuina de Fernando

Sábados, Domingos y Festivos

Este menú es orientativo puede haber algún cambio depende del mercado

Menú Degustación

Para Empezar (tres a elegir toda la mesa igual)

Cremoso de queso el "Miracle de les Coves" con escalivada a la llama y mojama casera

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

Ensalada de langostinos con vinagreta de frutos rojos pistachos y germinados

"Pam Pam Orellut" canelón de blanco y negro gratinado con parmesano

Calamar de playa a la plancha con emulsión de Ramallo de mar

Pelota de "Trencaladres" con caldo de Olleta de la Plana

"Coca de tomate Fernando"

Para continuar (uno a elegir)

Rodaballo fresco con jugo de guiso de calamares encebollados y cremoso de apio nabo

Bacalao de anzuelo con crema de chalotas, piñones y crujiente de batata

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

Paletilla de cordero confitada con su jugo reducido y hierbas frescas

Arroz meloso marinero

Para Terminar (uno a elegir)

Sopa de queso del maestrazgo con sorbete de frambuesa y specoulos

Tarta de manzana con crema aromatizada de vainilla Madagascar

Ferrero Roche con frutos secos del maestrazgo

Chocolate Caraibe con texturas y contrastes

Malibu con piña y sorbete de coco

"Carajillo de Ron"

El menú solo se servirá por mesa completa

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

Las bebidas y el pan no están incluidos

Precio 35€ Pax