

M E N U D E G U S T A C I Ó N

ENTRANTE

gazpacho de fresa

CANAPÉ FRÍO

tosta caliente de foi + compota de manzana + jamón serrano

ENSALADA FRÍA

Ensalada de hojas verdes + manzana verde
+ queso de cabra gratinado + nueces + almíbar de módena

ENTRANTE CALIENTE

Croquetas de jamón sobre cama de tomate

PRIMER PLATO

Risoto con queso Idiazabal

SEGUNDO PLATO

Garbanzos frescos al ajillo de vino de Jerez

TERCER PLATO

Revuelto de morcilla de Burgos con piñones

CUARTO PLATO

Bacalao con tomate y gratinado de holandesa

POSTRE

Tartita de manzana caliente con frío de leche merengada
Sorbete de frambuesa y ron Dos Maderas

Precio Por persona 30 euros
I.V.A. no incluido

Con selección de vinos,
Precio por persona 40 euros

(Mínimo 2 personas)



MENÚ LA GITANA

Gazpacho con guarnición

O

Ensalada de hojas verdes, queso de cabra gratinado, nueces
y vinagre de módena

O

Huevos rotos con setas y picatostes

Risotto de queso Idiazabal

O

Hamburguesitas, patatas deluxe y mostaza francesa

O

Solomillo con salsa de vino tinto

Tarta de chocolate con helado de frambuesa

O

Tarta de manzana con helado de leche merengada

O

Tulipa de helado caramelizada

Precio por persona 15 €

I.V.A. no incluido

(No incluye bebidas)



Hotel Fernando III | ★★★★★
IMG Hoteles

San José 21, 41004 Sevilla / ESPAÑA
T. (+34) 954 217 307 / F. (+34) 954 220 246

info@hotelfernandoll.es
www.hotelfernandoll.es

IMGhoteles.com | 902 104 440

Hotel de Ciudad | H-SE 509 | ★★★★★

Edificio Céspedes SL, 881404683 | R. M. de Madrid,
Tomó 10.737, Libro 0, Folio 70, Sección 0, Hoja M169860

MENÚ LA CANCELA

Aperitivos selectos

Sopa de ajos gratinada
O
Ensalada templada de espinacas al cabrales

Escalopinas de ibérico a la pimienta con patatas bastón
O
Lomo de merluza a la savia de aceite y limón

Tulipa con surtido de sorbetes
O
Ensalada de frutas naturales

Precio por persona 24 €
I.V.A. no incluido
(No incluye bebidas)

