

CENA SAN FERNANDO 2026 - HERMANDAD DONCEL

Viernes 29 de mayo. Salón Pérgola.

Recepción y saludos: 20h a 20.50h

Inicio. 21.00h.

MENÚ

DE ENTRADA

- Espuma de aguacate con gambas y *peta zetas*.
- Lingote de *foie* sobre pan genovés.
- Cesta de tacos de queso manchego.
- Matrimonio con explosión de aceituna.
- Croquetas melosas de cecina.
- *Gyozas de pulled pork* con pipeta de soja.
- Saquitos de marisco con salsa tártara.
- Mini tacos de cochinita pibil.

PRIMER PLATO - Degustación

- Surtido de ibéricos.
- Nuestro pulpo *a feira*.
- Hatillo de frutos del mar con queso y salsa mediterránea.

Chupito alto de sorbete de mojito

SEGUNDO PLATO - Carne o pescado

(elegir uno)

- Lubina gratinada con salsa de cava, y su guarnición.
- Entrecot a la parrilla de carbón, con su guarnición.

POSTRE

- Tarta tres chocolates y helado tropical.
- Café e infusiones.

BODEGA

- Vino blanco D.O. Rueda.
- Vino tinto D.O. Rioja.
- Cerveza, agua mineral, refrescos.

Precio: 43 € por comensal