



Hotel Fernando III

CENA NAVIDAD

2018/2019



APERITIVOS

Aperitivos de bienvenida Fernando III
Welcome snack Fernando III

Tallarines de calabacín con gambas y salmón
Zucchini noodles with prawns and salmon

MENÚ

Sopa navideña
Christmas soup

.....

Taco de bacalao con escalibada de verduras y salsa de manzana y pera
Cod fillet with roasted vegetables and apple and pear sauce

.....

Solomillo de cerdo con jamón ibérico y queso crema sobre puré
de boniato y salsa de puerro
Pork tenderloin with iberian ham and cream cheese, over sweet potato puree
and leek sauce

POSTRE

Cremoso de chocolate negro con piña especiada y sorbete de mango
Creamy black chocolate with spiced pineapple and mango sorbet

BEBIDAS

Manzanilla Alegría Bodegas Williams & Humbert Jerez

Cerveza | Refrescos | Agua Mineral

Vino blanco Estero de la tierra de Cádiz | Vino tinto Cvne

Horario 21:00 a 0:00 horas
9:00 pm to 0:00 am

PVP 65 € IVA incluido

*****Reserva tu Navidad con más sabor a Andalucía
en el teléfono 954-217307 o email restaurante@hotelfernandoiii.es**





Hotel Fernando III

CENA FIN DE AÑO

2018/2019



APERITIVOS

Ensalada templada de espinacas y langostinos en tempura de piñones

Warm salad of spinach and prawns in pinion tempura

Tosta de salmón ahumado, yogurt queso brie y cebolla caramelizada

Smoked salmon toast, yogurt, brie cheese and caramelized onions

MENÚ

Consomé de gallina vieja y crujiente de pollo

Hen consommé and crispy chicken

.....

Lomos de Lubina al hinojo con puré cremoso de chirivía

Sea bass filet with fennel and creamy puree of chirivía

.....

Solomillo de ternera con compota de higos y café y salteado de setas

Sirloin of beef with compote of figs and coffee and sautéed mushrooms

POSTRE

Biscuit de chocolate blanco sobre sopa de fruta de la pasión

y quicos caramelizados

White chocolate biscuit over passion fruit soup

and caramelized toasted corn

Copa de Cava y 12 uvas Entrada de Fin de año

Cup of Cava and 12 grapes New Year's Eve

BEBIDAS

Manzanilla Alegría Bodegas Williams & Humbert Jerez | Cerveza | Refrescos

Agua Mineral |Vino blanco Estero de la tierra de Cádiz | Vino tinto Cvne

Horario 21:00 a 1:00 horas

9:00 pm to 1:00 am

PVP 80 € IVA incluido

*****Reserva tu Navidad con más sabor a Andalucía
en el teléfono 954-217307 o email restaurante@hotelfernandoiii.es**