

J. P. Fernando Quiñones

'Tradición y vanguardia'

(Menú 05 de noviembre de 2015)



Aperitivos

Tacos de mango caramelizado y micuit de pato

Crema de champiñones con brocheta de tocineta ibérica y huevas de arenque



Entrantes

Carpaccio de pulpo a la gallega con patatas violetas

Migas de espárragos trigueros.



Primer Plato

Medallón de rape en salsa de clorofila con bivalvo



Segundo Plato

Codorniz en salsa agridulce con boniato y verduritas de temporada al grill



Postre

Maceta de chocolate y frutos secos



Información sobre alérgenos: Aunque trabajamos para ofrecerles la máxima calidad en todos nuestros productos, sentimos no poder garantizar la ausencia, en la composición de nuestros platos y elaboraciones, de las siguientes sustancias alérgicas o que provocan intolerancias (incluidas trazas) recogidas en el Anexo II del Reglamento Europeo 1169/2011: cereales con gluten, crustáceos, huevos, pescado, cacahuetes, soja, leche, frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia), apio, mostaza, sésamo, anhídrido sulfuroso y sulfitos, altramuces y moluscos.