

v e r a n o | s u m m e r

HOTEL FERNANDO III



**TERRAZA | ROOFTOP
CIELO DE SEVILLA**

menú

H o t e l F e r n a n d o I I I

Entrante a elegir

Ajoblanco de anacardo, con atún marinado en vinagre de Xerez, huevas de salmón y gelatina de AOVE

o

Timbal de pipirrana con helado de menta sobre carpacho de langostino

o

Ensalada de cogollos con salsa de ajonegro, dados de lomo de orza al Montilla-Moriles y queso Payoyo.

Plato principal a elegir

Bacalao confitado a baja temperatura con salsa de tomate kumato, alboronía frutal y azahar

o

Taco de pluma ibérica a la miel de caña, patatas cortijeras y castañas

o

Pollo moruno, sobre cous-cous e hinojo y confitura de naranja amarga.

Postre a elegir

Tres chocolates, helado de canela y crema de frambuesas

o

Bombón de naranja, sorbete frambuesa y coulis de "Puerto de Indias"

o

Esfera de mousse de mango, arándanos osmotizados y caramelo de café.

Bebidas

Agua mineral

Copa de vino

Copa de cerveza

.....

PVP 35 € IVA incluido (por persona)

Información y Reservas

☎ 954 21 73 07



Fb.com/HotelFernandoIII
Fb.com/HotelReyAlfonsoX
Fb.com/HotelPosadaLucero



@cielodesevilla_
@HFernandoIII
@HReyAlfonsoX
@PosadaDelLucero



@IMGHoteles
@cielodesevilla_
@hotelfernandoiii
@hotelreyalfonsox
@hotelposadadellucero

menu

H o t e l F e r n a n d o I I I

1st to choose from

Cashew garlic, with Xerez pickled tuna, salmon roe and AOVE gelatin

or

Pipirrana timbal with mint ice cream on prawn carpacho

or

Salad of buds with ajonegro sauce, dice of orza loin with Montilla-Moriles and Payoyo cheese.

2nd To choose from

Cod confit at low temperature with kumato tomato sauce, fruity alboronia and orange blossom

or

Iberian feather piece to cane honey, cortijeras potatoes and chestnuts

or

Chicken moruno, over cous-cous and fennel and bitter orange jam.

Dessert to choose from

Three chocolates, cinnamon ice cream and raspberry cream

or

Orange bonbon, raspberry sorbet and coulis of "Puerto de Indias"

or

Sphere of mango mousse, osmotized blueberries and coffee caramel.

Drinks

Mineral water

Wine glass

Beer glass

.....

PVP 35 € TAX included (for person)

Information and reservations

☎ 954 21 73 07



Fb.com/HotelFernandoIII
Fb.com/HotelReyAlfonsoX
Fb.com/HotelPosadaLucero



@cielodesevilla_
@HFernandoIII
@HReyAlfonsoX
@PosadaDelLucero



@IMGHoteles
@cielodesevilla_
@hotelfernandoiii
@hotelreyalfonsox
@hotelposadadellucero

menu

H o t e l F e r n a n d o I I I

1er choix

Ail blanc aux noix de cajou, au thon mariné au vinaigre de Xerez , œufs de saumon et gélatine d'AOVE

ou

Timbal de pipirrana avec glace à la menthe sur carpacho de crevettes

ou

Salade de bourgeons avec sauce à l'ail noir, dés de longe d'orge au Montilla-Moriles et fromage Payoyo.

2° À choisir

De la morue confite à basse température avec de la sauce tomate Kumato, de la morue fruitée et de la fleur d'oranger

ou

Plume ibérique au miel de canne, pommes de terre de ferme et châtaignes

ou

Poulet moruno, sur couscous et fenouil et confiture d'orange amère.

Le dessert au choix

Trois chocolats, une glace à la cannelle et une crème de framboises

ou

Bonbons d'orange, sorbet framboise et coulis de "Puerto de Indias"

ou

Sphère mousse de mangue, bleuets osmotés et caramel de café.

Boissons

Eau minérale

Verre de vin

Verre de bière

.....

PVP 35 € Taxes incluses (par personne)

Informations et réservations

☎ 954 21 73 07



Fb.com/HotelFernandoIII
Fb.com/HotelReyAlfonsoX
Fb.com/HotelPosadaLucero



@cielodesevilla_
@HFernandoIII
@HReyAlfonsoX
@PosadaDelLucero



@IMGHoteles
@cielodesevilla_
@hotelfernandoiii
@hotelreyalfonsox
@hotelposadadellucero