

MENU

FENAVIN

APERITIVO DEL CHEF

Enaceitado artesano con tartar de atún con berenjena de Almagro y guacamole.

PRIMER PASE

Alcachofa que quería ser croqueta (Flor de alcachofa gratinada con relleno de croqueta de ibérico y queso manchego)

SEGUNDO PASE

Lomo de bacalao confitado en AOVE Volcánico de la Encomienda cubierto de pisto manchego KM 0 sobre migas del pastor

TERCER PASE

Chuletillas de cordero a la brasa con "revientalobos"

POSTRE

Tarta de queso manchego puro de oveja con coulis de frutos rojos y tempranillo de Montanchuelos

Precio : 40 € (no incluye bebidas)

Descorche: 12 €

IVA INCLUIDO

Establecimiento:

Dirección:

Localidad:

Tf Reservas:

Email:

ENVERO BY RAEZ

Avda. Alfonso X El sabio , 6

CIUDAD REAL

664239488(Carlos) 622211341(Maria)

enverobyraez@gmail.com