



hotelFernandolll
IMC Sevilla
IMGhoteles.com

Sopa de Tomate Fernando III | Tomato soup
Fernando III

o

Ensalada de Pollo marinado y salsa de
yogur al eneldo | Marinated Chicken Salad
and Dill Yogurt Sauce

Merluza al aroma de Sevilla con cuscus de
manzana | Hake with the aroma of Seville
with apple couscous

o

Rulo de carrillera ibérica glaseado en su
propia salsa y setas salteadas sobre crema
de calabaza estofada | Iberian cheek
frosting in its own sauce and sauteed
mushrooms on stewed pumpkin cream

Poleá con pan de especias y melocotón
de viña | Polea with spice bread and vine
peach

o

Bizcocho especiado sobre chocolate
fundente y helado de frutos rojos | Sponge
cake spiced on melting chocolate and ice
cream of red fruits

PVP 19,50 € IVA incl.

De Lunes a Sábado comida y cena.



menu
GASTRONOMICO
Fernando III

10% DESCUENTO

para clientes alojados en el Hotel

El hotel Fernando III le ofrece la posibilidad de probar la gastronomía de nuestra tierra con un menú elaborado por el Chef del hotel.

El restaurante ofrece una cocina clásica de temporada con toques modernos basada en la cocina de nuestra tierra.

The hotel Fernando III offers you the possibility to taste our regional cuisine with a menu prepared by Hotel's Chef.

The restaurant offers a classical cuisine with a modern touch which is based on our regional cuisine.

RESERVAS 954 217 307

restaurante@hotelfernandoiii.es