



Vuelven las “Noches canallas” a Fayago tras su éxito anterior

24/10/2017



FAYAGO
restaurante

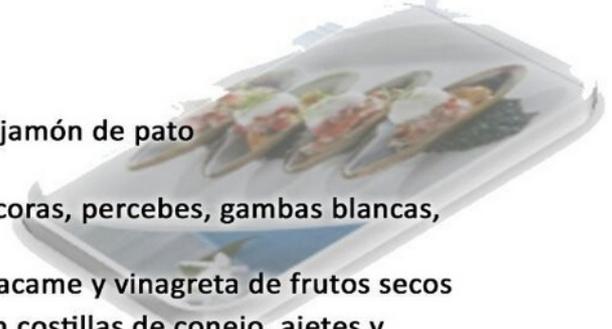
MMXVII

Chef invitado Juanjo



Jueves 26 de octubre

- Crema de boletus con crujiente de jamón de pato
- Mejillones Thai
- Gran mariscada: ostras, cigalas, nécoras, percebes, gambas blancas, canaillas y bígaros
- Carpacio de gamba roja con alga wacame y vinagreta de frutos secos
- Salteado de mollejas de cabrito con costillas de conejo, ajetes y crujiente de alcachofas
- Calamar de bahía relleno de foie sobre rissoto de tinta
- Postre: Natillas de mascarpone con nueces caramelizadas y frutos rojos



Viernes 27 de octubre

- Crema de nécoras
- Mejillones estilo "Belga"
- Gran mariscada: ostras, cigalas, nécoras, percebes, gambas blancas, canaillas y bígaros
- Tartar de atún rojo
- Salteado de gambas con ajos tiernos, habitas y crujiente de alcachofas
- Wantum de pato sobre Parmentier de patatas trufadas
- Postre: Tarta casera de chocolate con teja crujiente de almendra y helado de canela



Bodega:
Vino blanco verdejo, vino tinto D.O. Alicante
cerveza, agua y refrescos incluidos



Información y reservas
965 38 10 13 - 634 893 715
Precio por noche: 44€
¡PLAZAS LIMITADAS!

Colaboran

EXPOEQUIPA
Distribuidor oficial:
FINSTRAL Ventanas
Puertas
Verandas

Carnicerías & Charcuterías
GOMBAO
CARNES SELECTAS Y EMBUTIDOS CASEROS DESDE 1994

BODEGAS
FRANCISCO GOMEZ

Paco Herrero 
MADE IN SPAIN

salvador esteve joyeros

Azpilicueta

DAVID RICO
Seguros e Inversiones
• mejor precio / • mejor servicio
CASA / FUNDADA
1965 / 1965

BODEGAS
PUENTE
DEL EA

Bajo la denominación de **“Noches canallas II”**, el restaurante **Fayago llevará a cabo los días 26 y 27 de octubre** a partir de las 21 horas una novedosa actividad consistente en la **elaboración de un menú a base de mariscos en los que combina la cocina tradicional de Chesco Fayago con la cocina moderna de Juan José**

Juan. Los dos cocineros fusionan su trabajo una vez más para presentar un **original menú, que ya hicieron con éxito el pasado mes de marzo**, y que han decidido repetir para llegar a todos sus clientes. El menú será una **combinación de mariscos con platos asiáticos, a tan solo 44 euros**.