

FUNDADOR & FRIENDS

EXPERIENCIA *gastronómica*
especial 150 ANIVERSARIO

FUNDADOR
150 AÑOS
FINE BRANDY

La Taperia
FUNDADOR
RESTAURANTE

FUNDADOR & FRIENDS

EXPERIENCIA *gastronómica* *especial* 150 ANIVERSARIO

DE LA MANO DE

Isidro López
& Jesús León

CHEFS DE TIEMAR JEREZ Y SR. CANGREJO SEVILLA



28 DE AGOSTO DE 2024

Cóctel de bienvenida

FUNDADOR A LA FRUTA DE LA PASIÓN

Niguiri de atún de **Isidro López** y Canutillo de
mojama de **Jesús León Delgado**

HARVEYS FINO PREMIUM

Kinulaw de vieira y Quenelle de calamar de **Jesús
León Delgado** y Viera confitada y bollito frito relleno
de guiso de confitura de choco de **Isidro López**

CÓCTEL ESPECIAL 150 ANIVERSARIO FUNDADOR DOBLE
MADERA con matices exóticos y especiados

Marisco-garbanzo y Curry cangrejo de **Jesús León
Delgado** y Dumpling relleno de kimuchi y chili crack
de cangrejo de **Isidro López**

FUNDADOR SUPREMO 12 en sinfonía cítrica

Pularda con salsa Albufera de **Jesús León Delgado**
y Canelón de pularda y trufa de **Isidro López**

FUNDADOR SUPREMO 15, envejecido en barricas del mejor
amontillado

Yogur y pepino de **Isidro López** y Chocolate,
champiñones y café homenaje a David de Berdó

21:00 H. VISITA: Bodega Fundador y Museo Conmemorativo
22:00 H. CENA a cuatro manos en Restaurante Fundador

PRECIO 120€/PX.

RESERVA TU EXPERIENCIA GASTRONÓMICA

SOLO WHATSAPP
654 08 40 13

FUNDADOR
150 AÑOS
FINE BRANDY

*Visita previa a Bodegas Fundador. PARKING INCLUIDO en Puerta de Rota s/n

La Tapería
FUNDADOR
RESTAURANTE

FUNDADOR & FRIENDS

EXPERIENCIA *gastronómica* *especial* 150 ANIVERSARIO

DE LA MANO DE

Fran Vicente
& **Luis Callealta**

CHEFS DE ELKAR MADRID Y CICLO CÁDIZ



5 DE SEPTIEMBRE DE 2024

Cóctel de bienvenida
FUNDADOR A LA FRUTA DE LA PASIÓN

Jamón Ibérico de Bellota la hoja del Carrasco y embutido marino Petaca Chico.

HARVEYS FINO PREMIUM

Sashimi de atún rojo y papada iberica de **Fran Vicente** y Chicharrón de atun rojo de **Luis Callealta**

CÓCTEL ESPECIAL 150 ANIVERSARIO FUNDADOR DOBLE MADERA con matices exóticos y especiados

Crema de almendras con cerezas y perlas Fundador de **Fran Vicente** y Presa Ibérica semicurada ahumada con Solera de **Luis Callealta**

FUNDADOR SUPREMO 12 en armonía de cítricos

Galete de atún glaseado y concasse de tomate con Fundador de **Fran Vicente** y Panache de verduras Mar y Montaña de **Luis Callealta**

FUNDADOR SUPREMO 15, envejecido en barricas del mejor amontillado

Juego de frutas en barrica de **Luis Callealta** y Chocolates y Triple Madera Fundador de **Fran Vicente**

21:00 H. VISITA: Bodega Fundador y Museo Conmemorativo
22:00 H. CENA a cuatro manos en Restaurante Fundador

PRECIO 120€/PX.

RESERVA TU EXPERIENCIA GASTRONÓMICA

653 33 00 71

reservas@ciclorestaurante.com

FUNDADOR
150 AÑOS
FINE BRANDY

*Visita previa a Bodegas Fundador. PARKING INCLUIDO en Puerta de Rota s/n

La Tapería
FUNDADOR
RESTAURANTE

FUNDADOR & FRIENDS

RESERVA TU EXPERIENCIA GASTRONÓMICA

5 DE SEPTIEMBRE DE 2024

28 DE AGOSTO 2024

653 33 00 71

reservas@ciclorestaurante.com

SOLO WHATSAPP

654 08 40 13

21:00 H. VISITA: Bodega Fundador y Museo Conmemorativo
22:00 H. CENA a cuatro manos en Restaurante Fundador

PRECIO 120€/PX.

*Visita previa a Bodegas Fundador. PARKING INCLUIDO en Puerta de Rota s/n

FUNDADOR.
150 AÑOS
FINE BRANDY

La Taperia
FUNDADOR
RESTAURANTE