

ESCUELA DE HOSTELERIA

EL HENCHIDERO

MIÉRCOLES 22 DE NOVIEMBRE DE 2017

APERITIVO

LANGOSTINOS DIABLO   

TOSTA DE LOMO DE ORZA CONCEBOLLA CAMELIZADO  

BLINIS CON SALMON MARINADO CON MOUSSE DE QUESO AZUL   




PANCETA CON CHIMICHURRI

ENTRANTE (A ELEGIR)




PASTA WANTON RELLENA DE MERLUZA CON CONCASSE DE KUMATO Y CRUJIENTE DE MENTA      

PUCHERO EN TEXTURAS 

PRIMERO

TIMBAL DE BACALAO Y ACEITUNAS NEGRAS, PATATAS A LA MOLINERA CON PESTO Y TALLARINES DE CALAMAR   

SEGUNDO

CARRILLADA DE TERNERA CON SU SALSITA ACOMPAÑADO CON SUS VARIEDADES DE SETAS Y PANACHE DE VERDURAS   

POSTRE

TARTA ÓPERA Y TIRAMISÚ     

P.V.P 15 € (I.V.A incluido) y (CON UNA BEBIDA INCLUIDA).

I.E.S. PEDRO ESPINOSA





ESCUELA DE HOSTELERIA EL HENCHIDERO

Menú jueves 23 de noviembre de 2017

Aperitivos

Paté de Rubio en cofre de calabacín

Brochetita de pescados marinado

Quiche Lorraine

1º plato

*Ensalada templada de bivalvos con vinagreta de cítrico y tomatito
concassé*

o

Velouté de champiñones con quenefa de muselina a las finas hierbas

2º plato

Suprema de salmón en salsa de cava con juliana de hortalizas confitadas

o

Crepe de migas de rabo de toro guarnecida con pata rosti

Postres

Tiramisú

Mignardices

P.V.P 15 € (I.V.A incluido)