









ESCUELA DE HOSTELERIA EL HENCHIDERO

Menú miércoles 8 de Noviembre de 2017



APERITIVOS:



Langostinos con humus de mariscos con crujiente de espinacas  

Brick hongos con salsa agridulce sobre julianas de verduras.   




Delicia de jamón ibérico y ave con espárragos   






ENTRANTES:

Ensalada de verdUras de temporada acompañado de escabeche de atún  



Risotto de setas con crujiente de parmesano  


PESCADO:

Lubina con base de ratatouille, en salsa verde y puré de calabaza asada   




Suprema de merluza con veloute de espinacas con guarnición marinera y ñoquis de patatas     

CARNE:

Preso Ibérica con salsa de tomillo, pure de batata asada y brocheta de hortalizas  

Carrillera en su jugo con lecho de panaderas y chips de yuca. 

POSTRE:

Crumble de manzana con helado de vainilla   

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

I.E.S. PEDRO ESPINOSA



Apio



Cacahuets



Crustáceos



Moluscos



Frutos de
Cáscara



Gluten



Huevos



Soja



Lácteos



Mostaza



Pescado



Sésamo



Dióxido
de azufre
y sulfitos



Altramuces