



ESCUELA DE HOSTELERIA
EL HENCHIDERO
(MENÚ DE SAN VALENTÍN)

MENU14-02-18

PRIMERAS IMPRESIONES

BLINI DE RABO DE TORO A LA COROBESA CON PARMENTIER DE REMOLACHA

MILHOJAS DE AVE Y FRUTAS EXÓTICAS CAMELIZADA

ALBONDIGUITAS DE CHOCO AL PIL-PIL Y SALSA DE MARISCO

PRIMERA CITA

SAN VALENTIN ORIENTAL

PREELIMINARES

DORADA A LA NARANJA CON RISOTTO DE GAMBAS Y CRUJIENTE DE CEBOLLA

CON LA MIEL EN LOS LABIOS

SORBETE DE FRUTOS ROJOS Y PULPA DE LA PASIÓN

AL TURRÓN

CARRILLADA DE CERDO ESTOFADA EN SALSA BOLETUS SOBRE POLENTA A LA PARRILLA.

PLACER FRÍO Y CALOR

RED VELVET, SOPA DE YOGURT Y CHOCOLATE BLANCO, LLUVIA DE CHOCOLATE Y
HELADO DE YOGURT

P.V.P 20€ (I.V.A incluido) (ALMUERZO CON MARIDAJE)

I.E.S. PEDRO ESPINOSA



Apio



Cacahuets



Crustáceos



Moluscos



Frutos de
Cáscara



Gluten



Huevos



Soja



Lácteos



Mostaza



Pescado



Sésamo



Dióxido
de azufre
y sulfitos



Altramuzes