



# ESCUELA DE HOSTELERIA

## EL HENCHIDERO

**MENU14-03-18**

### APERITIVO

SETAS EN ESCABECHE

CROQUETITAS DE CARNE

PASTELITOS DE VERDURAS

### ENTRANTE

CREMA DE CALABAZA CON PERDIZ ESCABECHADA MAIZ Y MANGO

### PESCADO O CARNE

**( A ELEGIR )**

DORADA AL HORNO CON TAGLIATELLE NEGRO CON SUS VERDURITAS

CARRILLADA DE CERDO IBÉRICO ESTOFADAS CON PURE DE OREJONES Y CIRUELAS

### POSTRE

TIRAMISU

*P.V.P 15 Euros con una bebida incluida*

**I.E.S. PEDRO ESPINOSA**



Apio



Cacahuetes



Crustáceos



Moluscos



Frutos de  
Cáscara



Gluten



Huevos



Soja



Lácteos



Mostaza



Pescado



Sésamo



Dióxido  
de azufre  
y sulfitos



Altramuzes