









APERITIVOS

Sablé de cabrales, cebolla y panceta con ensalada de setas  






Timbal de verduras con crujiente de queso 

Tosta de tomate, pimientos de padrón y anchoas  





ENTRADA

Huevo a baja temperatura con crema de patata ahumada 




Ó

Alcachofas rellenas de bacalao y huevo de codorniz     

Segundo plato

Corvina de Conil con compota de manzana, ensalada de apio y caldo tostado    






Ó

Albóndigas de rape y langostinos   






Tercer plato

Cabezada ibérica con crema de patata y berza y jugo de pimiento asado 





Ó

Costillas glaseadas con miel y soja     

POSTRES

Torrija de coco con sopa de menta y frutos rojos     

Bomba helada de mousse de chocolate   

Milhojas de piña y crema de tiramisú    

De esta carta menú podrá disfrutar todos los jueves.

Precio del Menú 15 euros (1 Bebida incluida)

I.E.S. PEDRO ESPINOSA



Apio



Cacahuets



Crustáceos



Moluscos



Frutos de
cáscara



Gluten



Huevos



Soja



Lácteos



Mostaza



Pescado



Sésamo



Dióxido
de azufre



Altramuces