



ESCUELA DE HOSTELERIA

EL HENCHIDERO

MENU 15-03-2018

MENU DEGUSTACIÓN

PRIMER PLATO

ENSALADA DE QUESO FETA CON KIWI Y JAMÓN

SEGUNDO PLATO

RAVIOLI DE CRUSTÁCEOS Y QUESO MANCHEGO

TERCER PLATO

HUEVO DE GALLINA CON PUNTILLITA Y PATATA

CUARTO PLATO

ARROZ SOCARRAT CON GAMBÓN Y MUSSELINA DE AJOS

QUINTO PLATO

CABALLA MARINADA CON ESPONJA DE TOMATE, PESTO DE PISTACHOS Y CAVIAR

SEXTO PLATO

CHULETA DE FALSO PICANTÓN BRASEADO CON PURÉ DE SU ESTOFADO

POSTRE

SOPA DE CHOCOLATE CON LECHE FRITA Y HELADO DE COCO

P.V.P 15 € (I.V.A incluido) y (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



Altramuces