

ESCUELA DE HOSTELERIA

EL HENCHIDERO

MENU 29-11-17

APERITIVO

CHUPITO DE CREMA DE ESPARRAGOS, BROCHETA DE JUREL Y ACEITE AHUMADO  

TOSTA DE TARTAR DE LUBINA CON ALCAPARRÓN      

SAQUITO MOZARABE Y SUS SETITAS   

ENTRANTE (A ELEGIR)

CANELONES DE POLLO ACOMPAÑADO DE SU SALSA     

ARROZ MELOSO DE TIERRA Y MAR  

PRIMERO(A ELEGIR)

BACALAO AL PIL- PIL CON AIRE DE PIQUILLO    

SALMÓN CON SUAVE EMULSIÓN DE ENELDO GRATINADO CON SU RATATOUILLE  

SEGUNDO(A ELEGIR)

CODILLO DE CERDO A LA CAZUELA CON VERDURITAS  

MANITAS DE CERDO RELLENA EN SALSA ESPAÑOLA  

POSTRE

SAVARÍN CON FRUTOS ROJOS, SALSA DE CHOCOLATE BLANCO Y NEGRO   


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


I.E.S. PEDRO ESPINOSA

Carta HENCHIDERO 2017/18

APERITIVOS


Patata rellena de morros de cerdo guisados 


Tartaletas de gambas y puerro 


Croquetas de puchero 

Crema de chirivía templada con queso, avellanas y brotes tiernos 

ENTRADAS (a elegir uno)


Ceviche de jurel y gambas 

Pastel de esqueixada de bacalao con patata, tomate dulce y olivada 

Coca de pesto de berenjena ahumada con encurtidos y salazones 


Arroz meloso de conejo y chipirones (mínimo 2pex) 


Arroz de marisco con cigalas (mínimo 2pex) 

Canelones de gallina con salsa al oporto 

PESCADOS Y CARNES (a elegir uno)


Merluza con espinacas y piñones crujientes 


Raya sobre espuma de patata. Migas de maíz, espárragos trigueros y ajada 


Cous cous negro con puntilla de calamar en témpura y alioli de azafrán 

Lomo de bacalao sobre coulis de ajo y leche de coco 

Carrillada guisada, con brotes tiernos y verduras salteadas 

Solomillo de cerdo relleno de gambas y setas al oporto 


Rabo de cerdo estofado con salteado de verduras 

Cordero relleno de espinacas con berenjena 

POSTRES (a elegir uno)

Bavaroise de arroz con leche a la naranja 

Pastel de naranja tostada y trufa 

Mousse de queso con sorbete de moras 

De esta carta menú podrá disfrutar todos los jueves.

Precio del Menú 15 euros (1 Bebida incluida)



Ajo



Cacahuets



Crustáceos



Moluscos



Frutos de
cáscara



Gluten



Huevos



Soja



Lácteos



Mostaza



Pescado



Sésamo



Dióxido
de azufre
o sulfitos



Altramuces