

# ESCUELA DE HOSTELERÍA DE ANTEQUERA “EL HENCHIDERO”

Jueves 22 de noviembre 2018

## MENÚ

### Entradas

Merluza en Pasta Brick y Salsa Tártara    

Humus 

Taboulé 

Baba Ganoush 






### Primer plato

Ensalada de Pimientos Asados y Caballa en Escabeche de Jengibre  




O

Bavaroise de Mejillones en Salsa de Vino Blanco    

### Segundo plato

Lomos de Trucha en Salsa de Mariscos con Puré de Patata     

O

Brochetas de Cerdo y Langostinos a la Parrilla   

### Postre

Tocino de Cielo de Fruta de la Pasión con Infusión de Frutos rojos 

Espuma de Almendra con Gelatina de Naranja  

Tarta de Queso y Arándanos   

### MIGNARDISES:

### Variedades del Chef

*Precio del Menú 15 euros (bebida no incluida)*

Teléfonos de reserva: 952712850 / 697957402

I.E.S. PEDRO ESPINOSA



Apio



Cacahuets



Crustáceos



Moluscos



Frutos de cáscara



Gluten



Huevos



Soja



Lácteos



Mostaza



Pescado



Sésamo



Dióxido de azufre



Altramuces