








## Menú 23/01//2019








### APERITIVO

Milhojas de Tomate al Vapor   
Hojaldre de Espárragos al Mango   
Vasitos de Crema de Remolacha y Manzana 









### 1º PLATO

Coca de Hortalizas al Estilo Mallorquín   
o  
Huevos Morados Rellenos de Hummus 

### 2º PLATO

Pollo en Pepitoria con Rosas de Patata   
o  
Merluza a la Naranja con Arroz a la Mexicana 

### POSTRES

Pestiños con Helado de Málaga y Pajas   
o  
Semifrio de Yogur con Helado de Cacahuete 

### MIGNARDISES:

### Variedades del Chef

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

Teléfonos de reserva: 952712850 / 697957402

I.E.S. PEDRO ESPINOSA



Apio



Cacahuetes



Crustáceos



Moluscos



Frutos de  
cáscara



Gluten



Huevos



Soja



Lácteos



Mostaza



Pescado



Sésamo



Dióxido  
de azufre



Altramuces