











Menú-Carta 27 de Marzo de 2019









ENTRADAS

- Bombones de Queso Rebozados en Maiz Frito con Tartar de Tomate y Pasta de Anchoa 
- Mejillones con Salsa de Puerro y Nata 
- Gelatina de Tomate con Crujiente de Bacon





PRIMEROS

- Ensalada de Fresones, Naranja, Pollo Marinado, y Queso Feta con Vinagreta de Frutos secos 
- Ensaladilla de Patata Violeta con Langostinos Salteados en Vinagreta de Lima 
- Crema de Aguacate Con Salmón Marinado y Caviar de Tomate 
- Gazpachuelo Malagueño con Rosada y Langostinos 
- Potaje de Garbanzos y Espinacas con Bacalao confitado 
- Ñoquis de Patata con Salsa 3 Quesos al Aroma de Albahaca y Crujiente de Bacon 
- Arroz Cremoso con Huevo Escalfado y Salsa de Nueces 
- Huevo Moldeado con Puré de Patata y Bacon Gratinado al Parmesano 

SEGUNDOS

- Milhojas de Bacalao, Falso Revuelto a la Mostaza, Chips de Ajo y Medallones de Patata con Salsa de Pimientos Rojos 
- Cazón y Jamón sobre Picadillo de Verduras y Salsa de Naranja 
- Dorada Rellena de Champiñones con Salsa de Ajo Negro y Wok de Verduras 
- Tallarines de Sepia con Verduras y Salsa de Tomate del Valle 
- Chipirones Rellenos de Jamón y Huevo a la Cerveza Negra 
- Solomillo de Cerdo con Glaseado de Grosellas y Merengue de Patata 
- Conejo Confitado sobre Tierra de Pan, Espárragos Trigueros y Tomate Cherry 
- Falda de Ternera Marinada con Cebollitas Glaseadas y Chips de Patata 

POSTRE

- Natillas Mixtas con Tierra de Bizcocho de Chocolate y Chantilly de Mango 
- Tarta de Queso con Cobertura de Albaricoque y Salsa de Frutos Rojos 
- Brownie de Chocolate Blanco y Pistacho con Crema de Piña y Sorbete de Frutos Rojos 
- Milhoja Caramelizada con Ganache de Trufa y Salsa de Chocolate Negro 

Precio del Menú 15 euros (Bebida no incluida)

I.E.S. PEDRO ESPINOSA



Apio



Cacahuets



Crustáceos



Moluscos



Frutos de cáscara



Gluten



Huevos



Soja



Lácteos



Mostaza



Pescado



Sésamo



Dióxido de azufre



Altramuces