


















## Menú 05/02/2020





### APERITIVOS

Ajo Blanco con Granizado de Vino Tinto y Crujiente de Jamón     
Brocheta de Langostino Picante y Mango   
Tosta de Calamares, Cebolla Caramelizada y Aceite de Albahaca    
Bomba de Patata con Mayonesa de Soja  









### 1º PLATO

Sopa Juliana     
O  
Arroz Negro Con Gambas, Crujiente Rojo y Ali.oli      

### 2º PLATO

Salmón con Parmentier de Patata al Eneldo, Tomate Cherry y Romanesco    
O  
Carrilleras de Ternera al Vino Tinto con Boniato en Bastones  

### POSTRE

Esfera de Chocolate y Café Expreso      
O  
Tarta de Pera    

### MIGNARDISES

*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