











Menú 05/12/2019




APERITIVO

Berenjena con Queso 
Triangulitos de la Escuela   
Tartar de Salchichón  










1º PLATO

Confit de Patatas, Chipirones, Alcachofas Naturales y Jamón  
o
Guiso de Setas y Atún  

2º PLATO

Raya al Estilo de Isla Cristina  
o
Muslos de Pollo Estofado con Cerveza y Manzana 

POSTRE

Brownie de Chocolate y Almendras con Helado de Vainilla y Coulis de Frutos Rojos    
o
Tarta de Santiago con Crema de Naranja y Tejas de Coco     

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