








Menú 20/02/2020

APERITIVOS




Empanadillas criollas    

Berberechos en gelee y verduras naturales  



Hojaldritos de morcilla   

Tostas de pavo  





1º PLATO

Crema de trigueros con huevo de codorniz   




O

Timbal de berenjena y mozzarella  

2º PLATO

Filetes de dorada con arroz negro    

O

Solomillo de cerdo en salsa de pimentón ahumado   

POSTRE

Tarta de queso con mousse de frutos rojos   

O

Bizcocho de té macha con mousse de almendras y tierra de chocolate negro    

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