











Menú 21/11/2019







APERITIVO

Calamares Rellenos    
Salmorejo con Codorniz Confitada 
Alboronía con Huevo y Jamón  

1º PLATO

Ensalada de Pimientos Asados y Bacalao 
o
Pastel de Berenjena y Mozzarella con albahaca  

2º PLATO

Popietas de Trucha en Salsa de Mariscos y Puré de Patatas     
o
Muslos de Pollo Asado con Jugo de Caza y Aceitunas 

POSTRE

Brownie de Chocolate Blanco y Almendras con Espuma de arroz con leche    
o
Mousse de Crema Catalana sobre Lingote Sacher    

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