





























# Menú-Carta 3 de Marzo de 2019




















## ENTRADAS

- Ajo Blanco de Mango y Jamón Marinado  
- Ravioli de Calabacín Relleno de Berenjenas y Bacon con Salsa de Tomate 
- Saquitos de Pollo y Salsa Barbacoa  













## 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

- Toblerone de Tiramisú   
- Tarta de Queso con Cobertura de Albaricoque y Salsa de Frutos Rojos   
- Semifrio de Frutos del Bosque con Helado de Banana    
- Milhoja Caramelizada con Ganache de Trufa y Salsa de Chocolate Negro  

*Precio del Menú 15 euros ( Bebida no incluida)*

*Horario de apertura del comedor de 14:45 h. a 18 h.*

**I.E.S. PEDRO ESPINOSA**



Apio



Cacahuetes



Crustáceos



Moluscos



Frutos de



Gluten



Huevos



Soja



Lácteos



Mostaza



Pescado



Sésamo



Dióxido



Altramuces

