

Menú 26/10/2023

APERITIVOS

Puerros confitados con salsa romesco y Queso de Cabra

Rollitos de Calabacín rellenos



1º PLATO

- **Fideuá de Sepia en su tinta con ali-oli de Pera**
- **Porra de Naranja**



2º PLATO

- **Trancha de Salmón plancha con Verduras salteadas y Tártara**
- **Calamares rellenos Mar y Montaña, Verduritas y Basmati**
- **Bacalao solferino**
- **Solomillo con Piquillos y Serrano, Demi-glace y su guarnición**
- **Carrillada de Cerdo estofada con Verduras plancha**
- **Ragout de Ternera con Patatas cerilla y Verduritas**



POSTRE

Profiteroles a la Naranja



CAFÉ

Hazelnut Coffee

Precio del Menú 18 euros (bebida no incluida)

¡PAGO EXCLUSIVAMENTE EN EFECTIVO!

Teléfono de prereserva: 952712850

Para una correcta formación de los alumnos, necesitamos que varíen las elecciones en la mesa, intentando no repetir platos, en la manera de lo posible.



I.E.S. PEDRO ESPINOSA

