



Menú 14/11/2024

APERITIVOS

Nayades frescos al vapor en salsa Marinera, toques de Hierbas frescas



Pío antequerano



1º PLATO, a elegir

- Crema suave de Trigueros, crujiente de Jamón y AOVE
- Judías salteadas con Almejas y Langostinos



2º PLATO, a elegir

- Calamar Mar y Montaña con Basmati
- Salmón plancha con tártara, Verduras vapor y Cherrys
- Ragout de Ternera con Patatas cerilla
- Carrillada de Cerdo estofada con Verduras plancha
- Solomillo de Cerdo relleno de Piquillos y Serrano
- Ternera guisada al estilo árabe



POSTRE

Carro de Tartas, de Mango y Chocolate, Selva Negra, Milhojas de Vainilla y Toffee, Semifrío de Queso y Moras, Templada de Manzana y Crema inglesa



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.



Huevos



Frutos de cáscara



Sésamo



Gluten



Altramuces



Cacahuetes



Soja



Apio



Mostaza



Moluscos



Crustáceos



Pescado



Lácteos



Dióxido de azufre