



**Menú 21/11/2024**

APERITIVOS

**Mejillones 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** 
- **Fabes 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 Tofee, 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.*

