

Los alumnos y profesores queremos darle la bienvenida y agradecer su colaboración a desarrollar el aprendizaje para poder llegar a crear grandes profesionales, esperamos que disfruten de nuestra cocina y servicio.

Menú gastronómico primavera 2017

Arenque encurtido con hortalizas

(Contiene sulfitos, soja, gluten, pescado)

Tortita de ajo arriero con pimiento de piquillo

(Contiene sulfitos, soja, gluten, pescado)

Ensaladilla de ajo negro y chipirones

(Contiene moluscos, apio, crustáceos sulfitos y leche)

Yogurt de carcamusas y queso manchego

(Contiene leche, apio, sulfitos, sésamo, frutos con cáscara, soja, pescado, cacahuetes, huevos y gluten)

Gachas manchegas

(Contiene apio, soja, sulfitos, cacahuete, gluten y frutos de cáscara)

Bollo de pisto manchego con huevo de codorniz

(Contiene gluten, apio, sulfito y, huevos)

Bao Buns de perdiz escabechada

(Contiene gluten, apio, sulfito y, huevos)

Salmorejo de melocotón y cereza

(Contiene apio, lácteos, sulfitos, soja, frutos con cáscara y gluten)

Coulant de huevo, patatas y ciervo

(Contiene, soja, sulfitos, apio, huevo y gluten)

Caballa macerada con crema de maíz

(Contiene pescado, moluscos, sésamo y soja)

Solomillo de toro lidia con pastel de patata

(Contiene leche, sulfitos, frutos con cáscara, cacahuete, sésamo, soja y gluten)

Sorbete de piña colada y manzana ácida

(No contiene alérgenos reconocidos)

Cremoso de chocolate blanco, maracuyá y violeta

(Contiene gluten, leche, frutos con cáscara, cacahuete y huevos, en la guarnición, también, soja)

Tarta de zanahoria con crema de queso

(Contiene gluten, frutos con cáscara, huevos, leche y sulfitos, además la harina de almendra contiene cacahuete, sésamo y soja)

Mignardises

(Contiene gluten, frutos con cáscara, soja, cacahuete, sulfitos, huevo y leche)

El menú incluye panes variados *(Contiene gluten, consultar resto)*, aceite oliva virgen extra y agua mineral.

Este menú se servirá hasta las 15:00 horas a mesa completa

Precio 22 € Iva incluido

Menú ejecutivo

Arenque encurtido con hortalizas

(Contiene sulfitos, soja, gluten, pescado)

Yogurt de carcamusas y queso manchego

(Contiene leche, apio, sulfitos, sésamo, frutos con cáscara, soja, pescado, cacahuetes, huevos y gluten)

Bollo de pisto manchego con huevo de codorniz

(Contiene gluten, apio, sulfito y, huevos)

Coulant de huevo, patatas y ciervo

(Contiene, soja, sulfitos, apio, huevo y gluten)

Caballa macerada con crema de maíz

(Contiene pescado, moluscos, sésamo y soja)

Solomillo de toro lidia con pastel de patata

(Contiene leche, sulfitos, frutos con cáscara, cacahuete, sésamo, soja y gluten)

Cremoso de chocolate blanco, maracuyá y violeta

(Contiene gluten, leche, frutos con cáscara, cacahuete y huevos, en la guarnición, también, soja)

Mignardises

(Contiene gluten, frutos con cáscara, soja, cacahuete, sulfitos, huevo y leche)

El menú incluye panes variados *(Contiene gluten, consultar resto)*, aceite oliva virgen extra y agua mineral.

El menú es a mesa completa

Menús especiales

Precio 20 € Iva incluido



Menú Celiaco

Menú Vegetariano

valóranos en:
 tripadvisor®

Precio 20 € Iva incluido

El menú incluye pan, aceite oliva virgen extra y agua mineral