

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

Corte de perdiz y nueces con chutney de frutos rojos

(Contiene sulfitos, gluten, frutos con cascara)

Nacho de pisto manchego con huevo de codorniz

(Contiene sulfitos, gluten, huevos)

Buñuelo de bacalao y puerro con salsa romescu

(Contiene pescado, sulfitos, frutos con cascara y leche)

Yogurt de pollo de corral con espuma de queso de cabra

(Contiene leche, sulfitos, huevos, leche y gluten)

Flor de gachas

(Contiene gluten y sulfitos)

Consomé de parrochas a la plancha

(Contiene pescado)

Ñoquis de morcilla ibérica y queso manchego

(Contiene gluten, sulfito y huevos)

Risotto de calabaza, trigo tierno y atún

(Contiene gluten, apio, sulfito, pescado y huevos)

Coulant de patata, hongos y huevo

(Contiene, sulfitos, apio, huevo y gluten)

Salmon marinado con cítricos y encurtidos

(Contiene pescado, moluscos, sésamo y soja)

Preso ibérica glaseada con asadillo y praliné de nueces

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

Sorbete de pomelo

(No contiene alérgenos reconocidos)

Tiramisú con crema de azafrán

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

Bizcocho fluido de mazapán y crema de limón

(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 25 € Iva incluido

Restaurante

Menú ejecutivo

Corte de perdiz y nueces con chutney de frutos rojos

(Contiene sulfitos, gluten, frutos con cascara)

Buñuelo de bacalao y puerro con salsa de romescu

(Contiene pescado, sulfitos, frutos con cascara y leche)

Yogurt de pollo de corral con espuma de queso de cabra

(Contiene leche, sulfitos, huevos, leche y gluten)

Coulant de patatas, hongos y huevo

(Contiene, sulfitos, apio, huevo y gluten)

Salmon marinado con cítricos y encurtidos

(Contiene pescado, moluscos, sésamo y soja)

Presas ibéricas glaseadas con asadillo y praliné de nueces

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

Tiramisú con crema de azafrán

(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 23 € Iva incluido



Menú Celiaco

Menú Vegetariano

valóranos en:
 tripadvisor®

Precio 23 € Iva incluido

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

Restaurante