

- 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

Cereza de queso manchego y bombón de sangría

(Contiene sulfitos, gluten, frutos con cáscara y leche)

Arenque encurtido con tapenade

(Contiene pescado sulfitos y gluten)

Perdiz en escabeche

(Contiene sulfitos y gluten)

Carpaccio de ajo arriero con pipirrana manchega

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

Duelos y quebrantos

(Contiene gluten, huevo y sulfitos)

Yogurt de caldereta de cordero con espuma de patata y manzanilla

(Contiene gluten, sulfitos y huevos)

Buñuelo de ciervo con salsa sweet chili y frutos rojos

(Contiene gluten, sulfito, frutos secos y huevos)

Gazpacho de aguacate, espárragos e hinojo

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

Arroz con costra de jabalí y faisán

(Contiene, sulfitos, apio, huevo y gluten)

Atún macerado

(Contiene pescado, frutos secos, moluscos, sulfitos y gluten)

Magret de pato con salsa cumberland

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

Sorbete de fresa, lima y kirsch

(No contiene alérgenos reconocidos)

Brownie de avellanas

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

Viaje a las Americas

(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

Armonía de cinco copas de vino y tabla de quesos 10 €

Restaurant

Menú ejecutivo

Cereza de queso manchego y bombón de sangría

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

Yogurt de caldereta de cordero con espuma de patata y manzanilla

(Contiene gluten, sulfitos y huevos)

Buñuelo de ciervo con salsa sweet chili y frutos rojos

(Contiene gluten, sulfito, frutos secos y huevos)

Arroz con costra de jabalí y faisán

(Contiene, sulfitos, apio, huevo y gluten)

Atún macerado

(Contiene pescado, frutos secos, moluscos, sulfitos y gluten)

Magret de pato con salsa cumberland

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

Sorbete de fresa, lima y kirsch

(No contiene alérgenos reconocidos)

Brownie de avellanas

(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