

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

Queso manchego, remolacha y uva garrapiñada

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

Atascaburras con encurtidos y hortalizas

(Contiene pescado sulfitos y gluten)

Macaron de cacao amargo y perdiz escabechada

(Contiene sulfitos y gluten)

Duelos y quebrantos de ciervo y cacahuete

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

Buñuelo de chipirón al limón

(Contiene gluten, huevo, pescado y sulfitos)

Yogurt de rabo de toro con espuma de queso manchego

(Contiene gluten, sulfitos y huevos)

Crujiente de sopa castellana

(Contiene gluten, sulfito, frutos secos y huevos)

Coulant de ibéricos y niscalos

(Contiene gluten, apio, sulfitos y huevos)

Risotto de trigo tierno, calabaza y liebre

(Contiene, sulfitos, apio, huevo y gluten)

Salmon marinado con encurtidos y cítricos

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

Lomo de monte con salsa Cumberland y papa soufflé

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

Mango, piña y jengibre

(No contiene alérgenos reconocidos)

Tarta de zanahoria con chocolate blanco y helado de aguacate

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

Cremoso de tiramisú y cacao

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

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

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

Precio 35 € Iva incluido

Restaurant

Menú ejecutivo

Atascaburras con encurtidos y hortalizas

(Contiene pescado sulfitos y gluten)

Buñuelo de chipirón al limón

(Contiene gluten, huevo, pescado y sulfitos)

Yogurt de rabo de toro con espuma de queso manchego

(Contiene gluten, sulfitos y huevos)

Coulant de ibéricos y niscalos

(Contiene gluten, apio, sulfitos y huevos)

Salmon marinado con encurtidos y cítricos

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

Lomo de monte con salsa Cumberland y papa soufflé

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

Mango, piña y jengibre

(No contiene alérgenos reconocidos)

Tarta de zanahoria con chocolate blanco y helado de aguacate

(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 33 € Iva incluido



Menú Celiaco

Menú Vegetariano

valóranos en:
 tripadvisor®

Precio 33 € Iva incluido

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