

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

Consomé de apio y ave con espuma de espárragos blancos

(Contiene apio, gluten y lácteos)

Guiso de pollo de corral con salsa Thai

(Contiene soja, sulfitos y gluten)

Gachas Manchegas

(Contiene sulfitos y gluten)

Gofre de salmón y salsa romesco

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

Buñuelo de ciervo y tamarindo

(Contiene gluten, huevos y sulfitos)

Taco de rabo de toro y avellanas

(Contiene gluten, sulfitos, frutos secos y huevos)

Huevo a baja temperatura con chacinas

(Contiene gluten, sulfitos y huevos)

Arroz negro con alioli

(Contiene, sulfitos, pescado, huevo y gluten)

Bacalao con salsa de azafrán

(Contiene pescado, moluscos, sulfitos y gluten)

Presas ibéricas marinadas con asadillo

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

Sorbete de coco, frambuesa y fruta de la pasión

(No contiene alérgenos reconocidos)

Torrija de remolacha

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

Brownie con helado de nata y nueces

(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

Precio 35 €

Iva incluido

Armonía de seis copas de vino 10 €

Menú ejecutivo

Gofre de salmón y salsa romesco
(Contiene pescado sulfitos y gluten)

Buñuelo de ciervo y tamarindo
(Contiene gluten, huevos y sulfitos)

Taco de rabo de toro y avellanas
(Contiene gluten, sulfitos, frutos secos y huevos)

Arroz negro con alioli
(Contiene, sulfitos, pescado, huevo y gluten)

Bacalao con salsa de azafrán
(Contiene pescado, moluscos, sulfitos y gluten)

Presa ibérica marinada con asadillo
(Contiene sulfitos, frutos con cáscara, cacahuete, sésamo, soja y gluten)

Sorbete de coco, frambuesa y fruta de la pasión
(No contiene alérgenos reconocidos)

Torrija de remolacha
(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

Precio 33 € Iva incluido

Menús especiales



Menú Celiaco

Menú Vegetariano

valóranos en:
 tripadvisor®

Precio 33 € Iva incluido

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