

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

Guiso de bacalao y atascaburras

(Contiene pescado, gluten y lácteos)

Nacho de pisto con huevo de codorniz trufado

(Contiene soja, huevos y gluten)

Tortita de calamar en su tinta

(Contiene sulfitos, moluscos y gluten)

Gambón marinado con aguacate y algas

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

Gyoza de oreja guisada con turrón de garbanzo y ropa vieja

(Contiene gluten, huevos y sulfitos)

Bao buns de ciervo

(Contiene gluten, sulfitos, frutos secos y huevos)

Vichyssoise de queso manchego con foie y tartar de presa ibérica

(Contiene gluten, apio, sulfitos y huevos)

Ensalada de pato, mango y encurtidos

(Contiene, sulfitos, huevo y gluten)

Ventresca de atún con vizcaína y tomate especiado

(Contiene pescado, moluscos, sulfitos y gluten)

Cordero a baja temperatura con trigo tierno

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

Sorbete de mojito

(No contiene alérgenos reconocidos)

Cremoso de chocolate blanco y fruta de la pasión

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

Bizcocho de frutos rojos, queso y yogurt

(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

Guiso de bacalao y atascaburras

(Contiene pescado, leche, sulfitos y gluten)

Nacho de pisto con huevo de codorniz trufado

(Contiene gluten, huevos y sulfitos)

Bao buns de ciervo

(Contiene gluten, sulfitos, frutos secos y huevos)

Vichyssoise de queso manchego con foie y tartar de presa ibérica

(Contiene, sulfitos, huevo y gluten)

Ventresca de atún con vizcaína y tomate especiado

(Contiene pescado, moluscos, sulfitos y gluten)

Cordero a baja temperatura con trigo tierno

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

Sorbete de mojito

(No contiene alérgenos reconocidos)

Cremoso de chocolate blanco y fruta de la pasión

(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

Restaurant