

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

Salmorejo y gazpacho



Carpaccio de ajo arriero manchego



Carcamusas con crema de guisantes



Buñuelo de guiso de conejo y membrillo



Coulant de patata y huevo de pollita ecológica



Arroz negro con calamar y espárragos



Atún en escabeche con encurtidos



Lubina, ajo aceite y tomate especiado



Carrillera de ibérico estofada, zanahoria y macadamia

Lomo de ciervo con chutney de frutos rojos



Sorbete de cereza y sandía



Chocolate y fruta de la pasión



Tiramisú



Pequeños dulces



Precio 35€ Iva incluido
Bebidas no incluidas