

MENÚ CREATIVO

21/02/18

ENTRANTES

Gamba con corazón de bacalao

PRIMEROS

Ceviche con espuma de aguacate, reducción de clipper y crujiente de queso

Risotto de espinacas con setas y bacon guarnecido con panaché de verduras

SORBETE

De papaya y naranja

SEGUNDOS

Merluza sobre espejo verde

Lomo de cerdo mechado a la leña

POSTRES

Semifrío de yogurt con corazón de frambuesa

Bizcocho de calabaza con dulce de coco

Pan de cebolla y orégano. Ali-oli

EL PRECIO DEL MENU ES DE 10€ BEBIDA APARTE. NO ACEPTAMOS TARJETAS

TELÉFONO DE RESERVA: 928544237

HOSTELERÍA Y TURISMO

IES JANDÍA