

# MENÚ SEMANAL

12/07 - 16/07

## LUNES

*Elige un 1º*

- Espirales con vegetales, albahaca y queso feta
- Sopa de melón con caballa en gelatina de especias y picadillo

*Elige un 2º*

- Bacalao en costra de almendras y crema de espárragos blancos
- Costilla de cerdo a la barbacoa con patatas risoladas

*Elige un postre*

- Tarta de Santiago
- Crema catalana
- Semiesfera de chocolate blanco

## MARTES

*Elige un 1º*

- Ensalada de atún en manteca y yogur de pepino
- Corvina marinada con algas, pico de gallo y guacamole

*Elige un 2º*

- Caballa ahumada con trigo y tomate seco
- Rilletete de pato con damascos al tomillo

*Elige un postre*

- Tiramisú
- Vaso mousse de chocolate
- Pastel 3 leches

## MIÉRCOLES

*Elige un 1º*

- Salmón marinado al ajillo y finas hierbas
- Carpaccio de pez espada con pistachos kalamata

*Elige un 2º*

- Bonito con tartar de tomate y piparras
- Meloso de ternera en costra de frutos secos con cremoso de daikon ahumado

*Elige un postre*

- Tarta de nueces y miel
- Arroz con leche
- Pudín de pera

## JUEVES

*Elige un 1º*

- Risotto negro con rejos en tempura y emulsión de perejil
- Huevos rotos con gulas y gambas al ajillo

*Elige un 2º*

- Merluza en escabeche de mejillones
- Entrecot a la mostaza con tubérculos y shimejis

*Elige un postre*

- Tarta de galletas y chocolate
- Vaso de chocolate blanco
- Eclairs rellenos de crema diplomática de vainilla

## VIERNES

*Elige un 1º*

- Canelón frío de bacalao ajoarriero
- Raviolis crujientes de cochinillo con jugo de cerveza y piña caramelizada

*Elige un 2º*

- Lubina con patatas a la vainilla y pisto de calabacín amarillo
- Solomillo ibérico en costra de especias y romesco de avellana

*Elige un postre*

- Tarta de chocolate blanco
- Vaso natillas de caramelo
- Semiesfera de crema de yogurt y fruta

Horario de 13.30 a 14.30 h

Menú 10€ · Menú alumno 7€

Menú degustación 16€ · Menú degustación alumno 12€

Degustación Maridaje 26€ · Degustación maridaje alumno 20€

escuela@esh.es · 954 29 30 81

