

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
- Rillette 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

