

CEBANC:

GASTRONOMIA ETA TURISMOA
GASTRONOMÍA Y TURISMO

M E N U A

Osteguna. URRIA
Jueves. OCTUBRE



2. mailako Sukaldaritza Zuzendaritzako ikasleek diseinatu eta egindako menua aurkezten dizuegu, 1. mailako Sukaldaritza Zuzendaritzako ikasleek zerbitzatuta. Guztien izenean, mila esker etortzeagatik.

Jatetxean zerbitzatzen den ogia egunero egiten dute okintzako eta gozogintzako zikloko ikasleek, eta ikastaroaren aurrerapenaren arabera aldatu ahal izango da

BERTAKO OSAGAIEKIN EGINDA

Les presentamos el menú diseñado y elaborado por los alumnos de 2º curso de Dirección de cocina y servido por el 1er curso de Dirección de cocina. En su nombre, gracias por la visita y buen provecho.

El pan servido en el restaurante es elaborado diariamente por los alumnos del ciclo de panadería y repostería y podrá ir variando en función del proceso del curso.

ELABORADO CON PRODUCTO LOCAL

ON EGIN!

HASIERAKOAK ENTRANTES



Barazki salteatuak, tomate eta sagar "carpaccio" baten gainean gazta- moussearekin
Verduras salteadas sobre carpaccio de tomate y manzana con mousse de queso



Barazki salteatuak, tomate eta sagar "carpaccio" baten gainean toffu eta hummus kurruskariarekin

Verduras salteadas sobre carpaccio de tomate y manzana con tofu y pani puri de hummus



Temperatura baxuan egositako arrautza, karbonara-aparrarekin, patata morearekin eta hirugihar dadotxoekin

Huevo cocido a baja temperatura con espuma de carbonara, patata violeta y daditos de panceta



Risotto berdea "babatxoak , ilarrak, orburuak" parmesano gazta eta ahate urdiaizpikoarekin
Risotto verde "habitas, guisantes, alcachofas" con parmesano y lascas de jamón de pato

ARRAINAK PESCADOS



Legatza patata ezkatekin eta txipiroi tagliatellarekin
Merluza con escamas de patata y tagliatelle de txipirón



Zigala "raviolia" itsaski eta azafrai saltsarekin
Ravioli de cigalas y vieiras con salsa de marisco al azafrán



Urraburua plantxan, azalore eta patata kremarekin eta boletus-hostopilekin
Dorada a la plancha con crema de coliflor y patata y su milhojas de boletus

HARAGIAK CARNES



Temperatura baxuak egositako arkume-paletatxoa aran-kremarekin eta "artzain apurrekin"
Paletilla de cordero, cocida a baja temperatura con crema de ciruelas y migas de pastor



Bi egosketetan prestatutako ahatea, moskatel saltsaz
Pato en dos cocciones al moscatel



Fenix bularkia , ekialdeko estilokoa, bere kurruskari eta gari zainzuriekin
Pechuga fenix estilo oriental con su crujiente y espárragos trigueros

POSTREAK POSTRES



Crema brulee piku laminarekin
Crema brulee con carpaccio de higos



Coulant-a
Coulant



Gazta tarta
Tarta de queso


HONETAZ GAIN... APARTE DEL MENÚ...

Txakolina
Txakoli

8,00€ Botila / Botella

Cava
Cava

8,00€ Botila / Botella

20€/  (BEZ-a barne / IVA incluido)

Ogia, edaria (ura edo ardoa) eta kafea prezioaren barne.
Pan, bebida (agua o vino) y café incluido en el precio.



ESNEKIAK
LÁCTEOS



ZEREALAK
CEREALES



ARRAUTZA
HUEVO



FRUITU
OSKOLDUNAK
FRUTOS DE
CÁSCARA



MOLUSKUAK
MOLUSCOS



ARRAINA
PESCADO



KRUSTAZEOK
CRUSTÁCEOS



KAKAHUETEA
CACAHUETES



SESAMOA
SÉSAMO



ESKUHORIAK
ALTRAMUCES



MOSTAZA
MOSTAZA



SOJA
SOJA



APIOA
APIO



SULFITOAK
SULFITOS