

CEBANC:

GASTRONOMIA ETA TURISMOA
GASTRONOMÍA Y TURISMO

M E N U A

Osteguna. AZAROA

Jueves. NOVIEMBRE



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



Puntalette con pato confitado y gel de manzana.

Puntalettea oliotan egositako ahate eta sagar gelarekin.



Anchoas marinadas con aguacate, sofrito de tomate guisado y cristal de aceituna.

Marinatutako antxoak ahuakate, gixatutako tomate eta oliba marinadas con aguacate, sofrito de tomate guisado y cristal de aceituna.



Alcachofas rellenas de hongos, espuma de patata y salsa de oporto con sal de frutos secos (OPCIÓN VEGANA).

Onddoz betetako orburuak, patata aparra eta oporto saltsarekin, frutitu lehor gatzarekin hautseztatuta.

ARRAINAK PESCADOS



Lomo de merluza en salsa verde intensa con almejas y flor de huevo de codorniz.

Legatza saltsa berde berdean txirla eta galeper arraultz egosiarekin.



Milhojas de pulpo gratinado con ali oli.

Olagarro milorria bere ali oliarekin.



Brandada de bacalao sobre salsa zurrurutuna.

Bakailo brandada zurrurutuna saltsaren gainean bere otarrainxka kurruskariarekin.

HARAGIAK CARNES



Ravioli de ternera con salsa de curry verde y coco.

Txahal rabioliak kurry verde eta koko saltsarekin.



Costilla a baja temperatura con salsa soja y miel y frutos secos.

Saiheskia tenperatura baxuan, soja, ezti eta fruitu lehorrekin.



Solomillo de cerdo a la plancha con salsa de mostaza y terrina de patata y bacon.

Txerri azpizuna plantxan ziape saltsarekin eta patata eta hirugir terrinarekin.

POSTREAK POSTRES



Torrija

Torrada



Chocolate

Txokolatea



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



KRUSTAZEOAK
CRUSTÁCEOS



KAKAHUETAK
CACAHUETES



SESAMOA
SÉSAMO



ESKUHORIAK
ALTRAMUCES



MOSTAZA
MOSTAZA



SOJA
SOJA



APIOA
APIO



SULFITOAK
SULFITOS