

# CEBANC:

GASTRONOMIA ETA TURISMOA  
GASTRONOMÍA Y TURISMO

## M E N U A

Asteazkena, URRIA  
Miércoles, Octubre



Erdi mailako 2. taldeko sukalde eta gastronomiako ikasleek pentsatu eta eginiko menua aurkezten dizuegu, 2. mailako sukaldaritza eta jatetxe arloko ikasleek zerbituta. Guztion izenean mila esker etortzeagatik eta on egin.

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

**BERTAKO OSAGAEBIKIN AGINDA**

Les presentamos el menú diseñado y elaborado por los alumnos de 2º DE COCINA Y GASTRONOMÍA y servido por los alumnos de 2º curso de Cocina y restauración, 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!**

LAGUNTZAILEAK / COLABORADORES:



## HASIERAKOAK ENTRANTES



**Potxa krema, txibi gixatu eta bere tinta aparrarekin. (AUKERA BEGANOA)**  
 Crema de pochas con chipirón guisado y espuma de su tinta (OPCIÓN VEGANO)



**Kabaz bustitako ganben risotto faltsua, otarrainxka gurina eta ahukate mahonesarekin**  
 Falso risotto de gambas al cava con mantequilla de langostinos y mayonesa de aguacate

## ARRAINAK PESCADOS



**Legatza pantxan, txangurro gixatu eta ilar emultsioa bere olio-errearekin**  
 Merluza a la plancha, txangurro guisado y emulsión de guisantes con su refrito



**Zapoa meniere erara, karbonara apar eta patata pastelarekin**  
 Rape a la meniere con espuma de carbonara y pastel de patata

## HARAGIAK CARNES



**Txahal masailak azalore krema eta patata kurruxkariekin**  
 Carrilleras de ternera con crema de coliflor y patata crujiente



**Ahate bularra oportu erredukzio eta udare konpotarekin**  
 Magret de pato con reducción de oportu y compota de pera

## POSTREAK POSTRES



**Eusko kutixia**  
 Eusko kutixi.



**Saba erregina**  
 Txokolatzeko bizkotxo epela izozkiarekin

## HONETAZ GAIN... APARTE DEL MENÚ...

Txakolina edo Cava 8,00€ Botila / Botella  
 Txakoli o Cava

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



KAKAHUETAK  
CACAHUETES



SESAMOA  
SÉSAMO



ESKUHORIAK  
ALTRAMUCES



MOSTAZA  
MOSTAZA



SOJA  
SOJA



APIOA  
APIO



SULFITOAK  
SULFITOS