



CEBANC:

GIPUZKOAKO GOI MAILAKO OSTALARITZA ESKOLA
ESCUELA SUPERIOR DE HOSTELERÍA DE GIPUZKOA

GASTRONOMIA & TURISMOA GASTRONOMÍA & TURISMO

M E N U A

ASTELEHENA. MAIATZAK 29
LUNES. 29 DE MAYO



2. mailako Sukaldaritza Zuzendaritzako ikasleek diseinatu eta egindako menua aurkezten dizuegu, 2. mailako Sukaldaritza laguntzaileek zerbitzatua. 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.

Les presentamos en menú diseñado y elaborado por el alumnado de 2º curso de Dirección de Cocina y servido por las y los ayudantes del 2º curso 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, podrá ir variando en función del progreso del curso.

ON EGIN!

HASIERAKOAK ENTRANTES



Barazki lasaña hotza albaka olioarekin
Lasaña de verduritas con aceite de albahaca



Itsaski eta kalabaza zopa
Crema de marisco y calabaza



Bakailu eta laranja entsalada
Ensalada de bacalao y naranja

PLATER NAGUSIA PLATO PRINCIPAL



Legatza saltsan
Merluza en salsa



Oilaskoa eta onddo piper beteak
Pimientos rellenos de pollo y hongos



"Ravioli" kuia ahatez betea
Ravioli de calabacín relleno de pato

POSTREAK POSTRES



Pantxineta
Panchineta



Nata buddina
Flan de nata

HONETAZ GAIN... APARTE DEL MENÚ...

Txakolina 10,00€ Botila / Botella
Txakoli

Cava 10,00€ Botila / Botella
Cava

15 €/p (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.

