

CEBANC:

GASTRONOMIA ETA TURISMOA
GASTRONOMÍA Y TURISMO

M E N U A

Ostirala, URRIA
Viernes. 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 de Dirección de Cocina y servido por los alumnos de 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



Ravioli con queso de cabra y setas, crema de calabaza y membrillo **(Opción Vegana)**

Ravioliak ahuntz-Gazta eta perretxikoekin, kalabaza-krema eta irasagarra



Langostinos con algas y ajoblanco

Otarraixkak algekin eta ajoblankoarekin

ARRAINAK PESCADOS



Lubina con veloute de queso Idiazabal y panceta

Lupia Idiazabal gaztaren eta hirugiharraren veloitearekin



Láminas de bacalao con piperrada y su falso Pil-pil

Bakailoa-xaflak piperradarekin eta pil-pil faltsuarekin

HARAGIAK CARNES



Magret de pato con salsa de pomelo y miel y su mermelada especiada

Ahate-paparra pomelo etab ezti-saltsarekin eta mermelada espeziatuarekin



Codornices glaseadas con hummus de alubia

Galeper glaseatuak babarrum hummusarekin

POSTREAK POSTRES



Degustación de postres

Postre dastaketak

HONETAZ GAIN... APARTE DEL MENÚ...

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

20 €/persona (BEZ-a barne / IVA incluido)

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

