

MENÚ ELABORADO POR: 1º A de Cocina de Grado Medio

MENÚ SERVIDO POR: 2º de Grado Superior en restauración



RESTAURANTE JACARANDA MIÉRCOLES 30 DE NOVIEMBRE DE 2022

Aperitivos

Aguacate y gambas. 2,8,10

Pio diez salados con parmesano. 1,9

Jamoncito de codorniz escabechado con micro mézclum. 9,10,14

Entradas

Gazpachuelo malagueño de rape y langostinos con espuma de patatas. 2,5,6,8,10,12

Pescado

Lomito de lubina al caldo corto con persillé de albahaca sobre flor de verduras, salsa maltesa 2,6,9,10,12

Carne

Carrilleras de cerdo ibérico marinadas a la miel con batatas asadas y chanquetes de la huerta. 2,9,10,11,14

Postre

San marcos. 2,9,12

Mignardises

25 € Por pax, bebidas No incluidas

ESCUELA DE HOSTELERÍA JACARANDA IES JACARANDA



GASPAR SANZ S/N CHURRIANA - MÁLAGA - ESPAÑA
www.hosteleriajacaranda.es +34951293821



<https://www.facebook.com/Escuela-De-Hosteleria-Jacaranda-154496978039321/>



1 GRANOS DE SÉSAMO



2 LÁCTEOS



3 FRUTOS DE CÁSCARA



4 SOJA



5 MOLUSCOS



6 PESCADO



7 CACAHUETES



8 CRUSTÁCEOS



9 CONTIENE GLUTEN



10 E-X
DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



11 APIO



12 HUEVOS



13 ALTRAMUCES



14