

MENÚ



BITÁCORA

TAPA
ENTRANTE

Tapa

Cada semana se realizará una tapa representativa de la cocina mediterránea.

Espárragos verdes tiernos con romesco (5)

Los espárragos verdes tiernos, cuidadosamente seleccionados, se sirven con una salsa romesco casera y un crujiente de jamón.

PESCADO
CARNE

Lomo de merluza a la romana (3,4)

Un plato que combina la frescura del pescado con una textura crujiente y un sabor suave. Se sirve acompañado de brotes verde y cítricos.

Taco de costilla adobada (3,7,12)

Las costillas se confitan hasta alcanzar una succulenta ternura, con una combinación de la textura tierna y un toque crujiente.

POSTRE
PANES

Tarta Tatin (1,3,7)

Esta tarta comienza con una base de masa brisa crujiente y dorada, sobre la cual se disponen cuidadosamente dados de manzanas caramelizadas.

Sorbete granny smith

El sorbete está elaborado con las jugosas y ácidas manzanas Granny Smith, conocidas por su sabor distintivo y su refrescante acidez.

Pan Pretzels (1,3,7)

El pan pretzel es una obra maestra de sabor y textura, con una corteza dorada y crujiente y una miga suave y esponjosa en su interior.



*Pregunta por nuestro menú vegetariano.

PVP 11.00 € el precio incluye un plato de cada, una bebida y pan.

Reservas - bitacora@colegiohipatia.fuhem.es

Primavera



grupos de alérgenos

1. Cereales con gluten
2. Crustáceos y productos a base de crustáceos
3. Huevos y productos derivados
4. Pescado y productos a base de pescados
5. Cacahuets, productos a base de cacahuets y frutos secos
6. Soja y productos a base de soja
7. Leche y sus derivados (incluida la lactosa)
8. Frutos de cáscara y productos derivados
9. Apio y productos derivados
10. Mostaza y productos a base de mostaza
11. Granos o semillas de sésamo y productos a base de sésamo
12. Dióxido de azufre y sulfitos
13. Altramuces y productos a base de altramuces
14. Moluscos y crustáceos y productos a base de estos

