

Restaurant Escuela
Bitácora

BITÁCORA

OTOÑO 2026 / 2027

APERITIVOS • ENTRANTES

Patata brava con tres salsas

Mejillón tigre

PRIMER PLATO

Crema de calabaza con piñones y avellanas

SEGUNDO PLATO

Arroz negro meloso con langostinos, calamar y lubina
Acompañado de ensalada de escarola, granada, nueces y vinagreta

Carrillera al vino tinto con puré de boniato

POSTRES

Torrija con cúpula de isomalt y crema inglesa

Pionono de naranja caramelizado

PANES

Pan de semillas (*apto para celíacos*)

Hogaza de aceitunas y pasas

15 €

*Una propuesta de temporada
para disfrutar del otoño.*

ALÉRGENOS

INFORMACIÓN ALIMENTARIA



ENTRANTES

Patata brava con tres salsas

Huevo

Mejillón tigre

Moluscos, gluten, leche y huevo



PRIMER PLATO

Crema de calabaza con piñones y avellanas

Avellanas. Contiene piñones



SEGUNDO PLATO

Arroz negro meloso con langostinos, calamar y lubina, acompañado de ensalada de escarola, granada, nueces y vinagreta

Crustáceos, moluscos, pescado y nueces

Carrillera al vino tinto con puré de boniato

Sulfitos



POSTRES

Torrija con cúpula de isomalt y crema inglesa

Gluten, huevo y leche

Pionono de naranja caramelizado

Gluten, huevo y leche



PANES

Pan de semillas (apto para celíacos)

Huevo y sésamo

Hogaza de aceitunas y pasas

Gluten



Consulte al personal en caso de alergias o intolerancias alimentarias.
Puede existir contaminación cruzada durante la elaboración.