

MENÚ DEGUSTACIÓN INVIERNO -PRIMAVERA 2017

**Al trabajar con productos ecológicos y de proximidad, el menú puede sufrir modificaciones, como consecuencia de distintas variables ajenas a nuestra responsabilidad.*

El menú degustación consiste en probar un plato de cada y una consumición con una ración de pan.

Primeros platos

- **Gyoza:**

Es un tipo de 'dumpling' típico de la cocina de China, Japón y Corea.

- **Smørrebrød de salmón marinado:**

Es uno de los platos más característicos de la cocina escandinava.

Segundos platos

- **Skrei con costra de mostaza y finas hierbas :**

Lomo de bacalao asado con mostaza y una mezcla de hierbas aromáticas

- **Merluza al estilo bengalí:**

Plato tradicional de los pescadores bengalíes. Compuesto de una suprema de merluza sobre un rehogado de verduras y especias.

- **Curry de pollo cremoso:**

Guiso hindú de pollo donde predominan sabores como el curry, jengibre, cilantro y comino.

- **Galby:**

Plato típico de la cocina coreana. Se trata de costillas de cerdo cocidas acompañadas con verduras .

****Ambas carnes irán acompañadas con un arroz basmati .***

P.V.P: 8 €

Horario: Viernes de 13:30 a 16:00 (reservas hasta las 15:15)

Reservas: bitacora@colegiohipatia.fuhem.es

MENÚ DEGUSTACIÓN INVIERNO -PRIMAVERA 2017

**Al trabajar con productos ecológicos y de proximidad, el menú puede sufrir modificaciones, como consecuencia de distintas variables ajenas a nuestra responsabilidad.*

El menú degustación consiste en probar un plato de cada y una consumición con una ración de pan.

Postres

- **Mousse de turrón con perlas de café:**

Crema de turrón blando de almendras con unas perlas de café solo y tulipa.

- **Helado de té verde con crujiente de kiwi:**

Helado de té verde con un crujiente deshidratado de kiwi y hilo de caramelo de azúcar Isomalt.

Panes

- **Focaccia mediterránea:**

Focaccia tradicional rellena de olivas

- **Pan Holandés:**

Pan de harina de trigo, de corteza gruesa

P.V.P: 8 €

Horario: Viernes de 13:30 a 16:00 (reservas hasta las 15:15)

Reservas: bitacora@colegiohipatia.fuhem.es