



CEBANC:

GIPUZKOAKO GOI MAILAKO OSTALARITZA ESKOLA
ESCUELA SUPERIOR DE HOSTELERÍA DE GIPUZKOA

GASTRONOMIA & TURISMOA GASTRONOMÍA & TURISMO

M E N U A

OSTEGUNA. EKAINAK 1
JUEVES. 1 DE JUNIO



2. mailako Sukaldaritza Zuzendaritzako ikasleek diseinatu eta egindako menua aurkezten dizuegu, 2. mailako Sukaldaritza laguntzaileek zerbitzatua. 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.

Les presentamos en menú diseñado y elaborado por el alumnado de 2º curso de Dirección de Cocina y servido por las y los ayudantes del 2º curso 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, podrá ir variando en función del progreso del curso.

ON EGIN!

ZIZKA MIZKA APERITIVO



Ontto krema bere karraskariarekin
Crema de hongos con su crujiente

HASIERAKOAK ENTRANTES



Ceviche mexikarra
Ceviche mexicano



Risotto faltsua oliotan egositako ahate eta sagar gelarekin
Falso risotto de pato confitado y gel de manzana

ARRAINAK PESCADOS



Bakailu brandada itsaki zoparekin
Brandada de bacalao con sopa de marisco



Legatza tipularekin egindako txibiekin
Lomo de merluza sobre cama de chipirón encebollado

HARAGIAK CARNES



Txekor Raviolia bere saltsarekin
Ravioli de ternera con su jugo

POSTREAK POSTRES



Mojito sorbetea
Sorbete de mojito



Postre dastaketa (pionono, gazta tarta, txokolate moussea)
Degustación de postres (pionono, tarta de queso, mousse de chocolate)

HONETAZ GAIN... APARTE DEL MENÚ...

Txakolina 10,00€ Botila / Botella
Txakoli

Cava 10,00€ Botila / Botella
Cava

20 €/p (BEZ-a barne / IVA incluido)

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

