



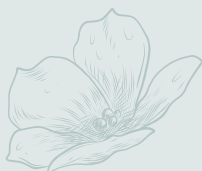
CEBANC:

GIPUZKOAKO GOI MAILAKO OSTALARITZA ESKOLA
ESCUELA SUPERIOR DE HOSTELERÍA DE GIPUZKOA

GASTRONOMIA & TURISMOA GASTRONOMÍA & TURISMO

M E N U A

OSTIRALA. EKAINAK 2
VIERNES. 2 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!

DASTATZE MENUA MENU DEGUSTACIÓN



Asparagus Acutifolius krema hotza
Crema fría con Asparagus acutifolius



Dendrobranchiata arroz urtsua
Arroz caldoso de dendrobranchiata



Bi lagun platera partekatzen
Dos amigos compartiendo plato



Haragi gisatua ardo beltz saltsan
Guiso de carne en salsa de vino tinto



Perú gorria
Rojo Perú

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.

