



CEBANC:

GIPUZKOAKO GOI MAILAKO OSTALARITZA ESKOLA
ESCUELA SUPERIOR DE HOSTELERÍA DE GIPUZKOA

GASTRONOMIA & TURISMOA GASTRONOMÍA & TURISMO

M E N U A

ASTEAZKENA. MAIATZAK 31
MIÉRCOLES. 31 DE MAYO



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



Txipiroiak bere tintan kroketa
Croqueta de chipirón en su tinta

HASIERAKOAK ENTRANTES



Izokin eta ahuakate tartarra
Tartar de salmón y aguacate



Onddo Brik a porru saldarekin
Brik de hongos con porrusalda

ARRAINAK PESCADOS



Bakailua pil pi lean piperradarekin
Bacalao al pil-pil sobre piperrada



Oilar popieta muskuiluekin
Popieta de gallo con mejillones

HARAGIAK CARNES



Txekor masail takoa
Tacos de carrillera

POSTREAK POSTRES



Postre dastaketa (Pantxineta, anana sorbetea eta tiramisua)
Surtido de postres (pantxineta, sorbete de piña colada, tiramisú)

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.

