MENÚS

Fundación Cruzcampo

NUESTROS MENÚS

COCINADOS Y SERVIDOS POR ALUMNOS EN FORMACIÓN
BECADOS POR FUNDACIÓN CRUZCAMPO





CIERRE DE COCINA A LAS 16:00

DISPONIBLE HASTA EL 13/11

Fundación Cruzcampo

MENÚ CERVECEO

35€ POR PERSONA (IVA INCLUIDO)

PARA COMENZAR

Tatín de melva con pimientos caramelizados

PRIMER PASE

Tartar de atún con sorbete de almendras

NUESTRO PLATO

Arroz meloso de ternera y marisco

FINAL DULCE

Coulant de chocolate y helado de especias

**Todos los platos son individuales*



★¿SABÍAS QUE TODOS LOS BENEFICIOS SE DESTINAN A BECAR A JÓVENES PARA QUE ESTUDIEN HOSTELERÍA?

Sulfito · Huevo · Apio · Lácteo · Pescado · Gluten · Setas · Soja · Sésamo · Moluscos · Crustáceos · Altramuces · Mostaza · Frutos secos

Fundación Cruzcampo

MENÚ ARMONIZADO

45€ POR PERSONA (IVA INCLUIDO)

PARA COMENZAR

Oreo de perdiz

PRIMER PASE

Ajo blanco con bonito curado y uvas

Carpaccio de gambas con espuma de foie

NUESTROS PLATOS

Pescado de mercado confitado sobre cremoso de apionabo y verduras especiadas

Canelón gratinado de pollo a la brasa

FINAL DULCE

Brownie 70%, helado de vainilla y toffee de cacahuete

**Todos los platos son individuales*



★ COMPLETA LA EXPERIENCIA CON NUESTROS PLANES CERVECEROS: CATAS, VISITAS, TALLERES...

Sulfito · Huevo · Apio · Lácteo · Pescado · Gluten · Setas · Soja · Sésamo · Moluscos · Crustáceos · Altramuces · Mostaza · Frutos secos