

MIENÚ

BITÁCORA



TAPA ENTRANTE

Tapa de la semana

Cada semana se realizará semanalmente una tapa representativa de la cocina mediterránea.

Fideuá de sepia y hortalizas (1, 4, 14)

La fideuá en Bitácora se realizará con una base de sepia y un conjunto de hortalizas, (brócoli, calabaza, calabacín, cebolla, ajo, tomate y ñoras).

PESCADO CARNE

Dorada con boniato en texturas (4,7)

Dorada del Mediterráneo con guarnición de espárragos, puré y un crujiente de boniato.

Pollo al chilindrón

Elaboración muy característica de Aragón, Navarra y La Rioja. El pollo irá relleno de hortalizas y de jamón.

POSTRE PANES

Mousse de Mango y Limón (8)

Postre con equilibrio entre la dulzura del mango y la acidez del limón.

Pastel Árabe (1,7)

El pastel árabe es una deliciosa preparación de crema y pasta filo, originaria de los países árabes.

Pan de cristal (1)

El pan de cristal se caracteriza por su masa extremadamente fina y crujiente.

Pan Focaccia (1)

La focaccia es conocida por su textura esponjosa en el interior y su parte superior crujiente.

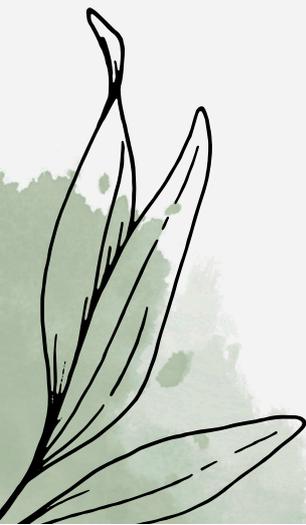


*Pregunta por nuestro menú vegetariano.

PVP 11.00 € el precio incluye un plato de cada, una bebida y una variedad de pan.

Reservas - bitacora@colegiohipatia.fuhem.es

Otoño - Invierno



grupos de alérgenos

1. Cereales con gluten
2. Crustáceos y productos a base de crustáceos
3. Huevos y productos derivados
4. Pescado y productos a base de pescados
5. Cacahuets, productos a base de cacahuets y frutos secos
6. Soja y productos a base de soja
7. Leche y sus derivados (incluida la lactosa)
8. Frutos de cáscara y productos derivados
9. Apio y productos derivados
10. Mostaza y productos a base de mostaza
11. Granos o semillas de sésamo y productos a base de sésamo
12. Dióxido de azufre y sulfitos
13. Altramuces y productos a base de altramuces
14. Moluscos y crustáceos y productos a base de estos

