FORMACIÓN PROFESIONAL HOSTELERÍA Y TURISMO

Institución Provincial Fernando Quiñones

Diputación de Cádiz

'Cocinar con mariscos'

(Menú 26 de enero de 2017)

Aperitivos

Espuma de frutos del mar sobre pipirrana

Tortilla de camarones

Entrantes

Sopa de rape al Pernod

Langostino al ajillo

Plato principal

Mariscada y parrillada de mariscos sobre mosaico de ensalada
(Bogavante parrilla, cigala parrilla, galeras cocidas, langostinos cocidos, mejillones y almejas de Carril al vapor, navajas parrilla y cañaillas)

Postre

Garnache templado de coco, esponja de almendra y helado de pimienta Sichuan

Mignardises

Fideo con miel

Mandarina Candy

After Eigth

CONTIENE GLUTEN · CRUSTÁCEOS · HUEVOS · PESCADO · CACAHUETES · SOJA · LACTEOS · FRUTOS DE CASCARA · APIO · MOSTAZA · GRANOS DE SÉSAMO · MOLUSCO · ALTRAMUCES · SULFITOS

Información sobre alérgenos: Aunque trabajamos para ofrecerles la máxima calidad en todos nuestros productos, sentimos no poder garantizar la ausencia, en la composición de nuestros platos y elaboraciones, de las siguientes sustancias alérgenas o que provocan intolerancias (incluidas trazas) recogidas en el Anexo II del Reglamento Europeo 1169/2011: cereales con gluten, crustáceos, huevos, pescado, cacahuetes, soja, leche, frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia), apio, mostaza, sésamo, anhídrido sulfuroso y sulfitos, altramuces y moluscos.