



## PROPUESTA DE CURSOS ADULTOS 2018

### CURSO I

- Rollitos de langostinos, mango y *brunoise* de verduritas, salsa caramelo fruta de la pasión.
- Milhojas de *mousse* de patata dulce al amaretto y *sablés* de chocolate negro a la flor de sal.

Precio:

Opción A: 40€ - 45€ por persona.

Opción B: 50€ - 55€ por persona.

### CURSO II

- Huevo *mollet*, crema de chirivias, setas de temporada, *foie gras* y *sablés* a la pimienta.
- *Panna cotta* de pistacho y frambuesas (fondo de frambuesas, crema de pistacho, frutos secos caramelizados y *cassant* de frambuesa).

Precio:

Opción A: 40€ - 45€ por persona.

Opción B: 50€ - 55€ por persona.

Opción A: para llevar (horario comida – horario cena).

Opción B: a degustar en torno a una mesa (horario comida – horario cena).





## PROPUESTA DE CURSOS ADULTOS 2018

### CURSO III

- Lubina, *tagliatelle* de calabacín y su vinagreta, *coulis* de remolacha, *crumble* de parmesano.
- Paris – Brest revisitado.

Precio:

Opción A: 40€ - 45€ por persona.

Opción B: 50€ - 55€ por persona.

### CURSO IV

- Vieiras sobre *duxelle* de champiñones Portobello, espárragos trigueros y apio nabo, *mousseline* de limón y nueces Pecana.
- Tartaleta de limquat, helado a la citronela.

Precio:

Opción A: 45€ - 50€ por persona.

Opción B: 55€ - 60€ por persona.

Opción A: para llevar (horario comida – horario cena).

Opción B: a degustar en torno a una mesa (horario comida – horario cena).





## PROPUESTA DE CURSOS NIÑOS 2018

CURSO I: Galletas Oreo (relleno clásico, de chocolate y a la fresa).

CURSO II: Makis de crêpes.

CURSO III: Religieuse (pasta choux) de chocolate blanco y frambuesa.

CURSO IV: Macarons: monstruo de las galletas.

CURSO V: Tarta flor.

Precio: 25€ por niño

