

***Menú Jornada Gastronómica de Emprendimiento
"Emprender un Sueño"***

Restaurante ARZABAL

APERITIVO

Croquetas de jamón ibérico de bellota con leche de oveja latxa
Cerveza La Cibeles

MENU

*Crema tibia de bacalao, encurtidos de verdura,
huevas de salmón , sal ahumada y aceituna*
D.O. Cava Rimarts Brut Nature Gran Reserva

Raya a la mantequilla negra con alcaparras
D.O.Penedés Blanco Pares Baltá 2016

*Solomillo Wellington con bearnesa
de patata, jugo de garnacha y cebolletas glaseada.*
D.O. Vinos de Madrid El Hombre Bala 2015

Torrija de Arzabal con helado de vainilla
Shot de Zacapa Centenario 23

Día: *Viernes, 9 de marzo de 2018.*

Hora: *20,00 h.*

Lugar: *Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid.*

INSCRIPCIONES: En la sede de la Asociación de Antiguos Alumnos de la Escuela. Tfs.: 91/464 93 09 y 91/526 39 09.

PRECIO: 30 euros asociados / 35 euros no asociados

FECHA LIMITE DE INSCRIPCION: 7 de marzo de 2018. (Aforo limitado)