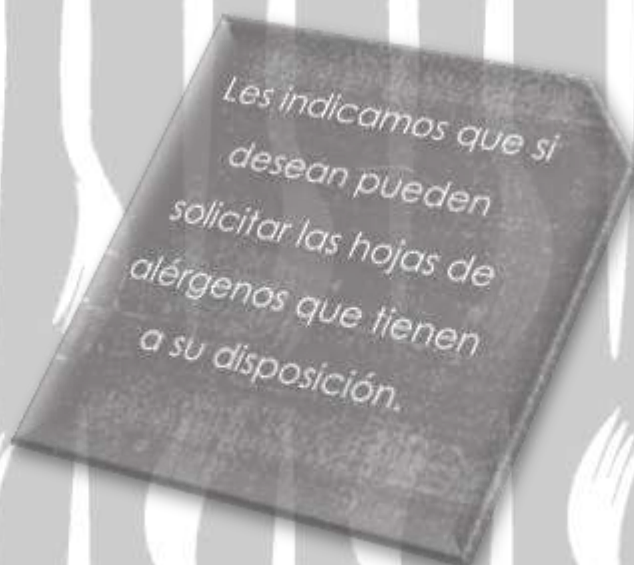


Apreciados clientes, recuerden que esta es un aula de prácticas, les agradecemos su participación y comprensión ya que es de suma importancia su contribución para la formación de nuestros

Esta carta de cocina de vanguardia está diseñada para que los **alumnos de 2º de cocina y gastronomía y los alumnos de 2º de servicios de restauración** realicen unas prácticas lo más próximas a la realidad del sector, estará disponible todos los jueves, además de ello ofreceremos platos fuera de carta que variarán cada semana y dedicaremos jornadas especiales con menús degustación.



Les indicamos que si desean pueden solicitar las hojas de alérgenos que tienen a su disposición.

Y ahora...

Le proponemos que sea usted el que confeccione su menú... Debe elegir un entrante, un arroz, un pescado, una carne y un postre de entre todas las propuestas de nuestra carta, mientras tanto le ofrecemos un aperitivo obsequio para abrir boca.

(Precio del menú 15€)

Además le sugerimos que pida algún plato a parte del menú para compartir por 5€.

PARA EMPEZAR...

Brandada de bacalao con escalibada texturizada y espuma de "all i oli"

Ensalada de escabeches y encurtidos

Carpaccio de presa ibérica con esponja, perlas de albahaca y queso manchego

Salteado de setas con velo de gamba y praliné de avellana

Calamar y tocino con crema fina de ajos tiernos y aroma de lima y jengibre

TLF. RESERVAS: 962249085
IES ENGUERA CIF: Q9655611C
PZ. MANUEL TOLSÁ S/N 46810 ENGUERA

LOS ARROCES...

Arroz cremoso de acelga roja con gamba al humo de curry y allioli de curry

Arroz negro de algas, chipirón y salmonete

Cremoso de cocido con carpaccio de vieira y panceta ibérica

Arroz meloso de carrillera con albahaca y tomate seco.

TLF. RESERVAS: 962249085
IES ENGUERA CIF: Q9655611C
PZ. MANUEL TOLSÁ S/N 46810 ENGUERA

DEL MAR...

Falsa “espardenya” de sepia con su guiso intenso

Bacalao confitado con jugo de manitas, setas marinadas y sus callos encebollados y crujientes

“Suquet” de rape actual

Salmón con gnoquis cremosos, salsa idiazábal y tortita de ajo negro

TLF. RESERVAS: 962249085
IES ENGUERA CIF: Q9655611C
PZ. MANUEL TOLSÁ S/N 46810 ENGUERA

LAS CARNES...

Pollo súper tierno y cebolla en texturas

Pato con nuestra Hoisin, manzana, jengibre e hinojo

Terrina de rabo de buey con shitake y parmentiere de boniato y queso Mahón.

Jarrete de ternera glaseado con verduritas y polenta

TLF. RESERVAS: 962249085
IES ENGUERA CIF: Q9655611C
PZ. MANUEL TOLSÁ S/N 46810 ENGUERA

LOS POSTRES...

Tiramisú en deconstrucción

Sorpresa de fresa

Brownie con mus de queso manchego

Torrija de calabaza con helado de turrón

Postre flambeado a la vista del cliente

TLF. RESERVAS: 962249085
IES ENGUERA CIF: Q9655611C
PZ. MANUEL TOLSÁ S/N 46810 ENGUERA

Los alumnos implicados en este servicio les
dan las gracias por su visita.

Loli Bellver Padin

Nuria Bermejo Guillen

Carlos Boluda Pastor

Iker Cañigueral Albuixech

Carlos Cisneros Sanchis

Chelo Cuquerella Murillo

Steven Domínguez Garzón

Paco Giménez Sanchis

Jordi Grau Orts

Rubén Marín Bosch

Rafa Moratalla Cambra

Toni Pinero Francés

Diana Rodriguez Marotrell

Anyuvich Salas Requena

Adrián Sanchis Pons

Joan Terol Revert

Angela Arboleda Dasca

Janet Garcia Triguero

Tamara Granero Granero

Alba Martínez Pardo

Sergio Talón Talón

Lidia Vidal Maño

Hacemos de nuestra pasión nuestra profesión

TLF. RESERVAS: 962249085
IES ENGUERA CIF: Q9655611C
PZ. MANUEL TOLSÁ S/N 46810 ENGUERA



Reserva tu mesa

962 249 085

Síguenos en Facebook:
<https://www.facebook.com/iesenguerarestaurant/>

TLF. RESERVAS: 962249085
IES ENGUERA CIF: Q9655611C
PZ. MANUEL TOLSÁ S/N 46810 ENGUERA