

*El Dpto. de Hostelería y Turismo
del CTFP Felo Monzón Grau- Bassas*

con los chefs

*D. Joaquín Gaztambuide Acuña & D. Paolo Do Orazio
elaboran y sirven este exquisito menú*

MENÚ DEGUSTACIÓN

Focaccia, encurtidos y hummus
de lentejas

* * * *

Carpaccio de calabacín amarillo
con gele de balsámica

* * * *

Ravioli de pasta fresca relleno de puré
de calabaza con dashi de su piel

* * * *

Carrillera de cerdo ibérico con polenta
y vegetales

* * * *

Sopa de piña de Gáldar y melón sapo

* * * *

Helado de burrata y albahaca, bizcocho
micro de tomate y aire de chocolate

BEBIDAS

Agua

Vino

Cerveza

Refresco

Café

p.v.p. 25€

solo se admite pago en efectivo

reservas al e-mail

espaciogastronomico@cifpfelomonzon.org

Jueves, 01 de febrero de 2024

