

MENÚS PASO DE ECUADOR Y FIN DE GRADO Y MÁSTER EINA 2026

Menú general

APERITIVOS AL CENTRO DE LA MESA

Pan bao con jamón batido/*Jamón batido con pan sin gluten**

Nachos con guacamole

Croquetón de ave trufada/*Croqueta sin gluten**

Gyozas de pollo con salsa teriyaki/*Noisette de solomillo con sal Maldon**

ENTRANTE

Risotto de trigo tierno con longaniza de graus y hongos/*Risotto de arroz con longaniza de graus y hongos**

SEGUNDO

Porción de paletilla de ternasco con panaderas

POSTRE

Tarta de queso con helado de fresa

Menú vegano

APERITIVOS AL CENTRO DE LA MESA

Vichyssoise de maíz al curry con tiras tex-mex

Hummus de olivada con ratatouille de hortalizas

Croquetas de espinacas

Falafel de garbanzos

ENTRANTE

Trigo tierno con crema de calabaza violín y pasas de corintio

SEGUNDO

Lasaña de duxelle de setas y champiñones, calabacín y salsa de piquillos

POSTRE

Tarta sacher

**Menú sin gluten*

Todos los menús incluyen pan, agua, y vino tinto y blanco.

Se adaptará el menú general para adecuar otras intolerancias o alergias.