



MENÚ CENA SEPNECA

Aperitivos

Surtido de ibéricos

Espejo de quesos

Croquetas de secreto y miel

Huevos rellenos de camarones fritos

Milhojas de patata con yema confitada y huevas de salmón

Ochío con morcilla de caldera

Bollito de aceite con lomo de orza y ensaladilla de pimientos

Buñuelos de sepia con ali oli

PLATO PRINCIPAL (elección antes del 30 de Septiembre)

Codillo al horno

O

Trucha de Cazorla confitada en aceite

Postre (uno de los siguientes)

Chocolate y maíz

Acebuche (bizcocho de AOVE con gel del limón y helado de chocolate)

Tarta de queso

* A quienes no elijan plato se les servirá codillo como plato principal.
Podéis comunicar vuestra preferencia en vocalia@sepneca.es