

**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)*