

PLANIFICACIÓN DEL SERVICIO

| FECHA | PROFESOR Y GRUPO COCINA | | | | PROFESOR Y GRUPO SALA | | |
|---|---|----------|------|---------------------------------|---|--|----------------|
| 17 mayo de 2013 | Regino Arribas Ríos y José María Vílchez / 1º cocina A | | | | David Martínez / 1º servicios de restauración | | |
| MENU | PRESENTACIÓN (TIPO DE PLATO, COPA...) | CALIENTE | FRIO | MARCAJE RECOMENDADO | TIPO DE SERVICIO (INGLESA, SOPERA, SALSEADO, TERMINADO EN SALA...) | BREVE DESCRIPCIÓN DEL PLATO (PARA INFORMAR AL CLIENTE) | TIEMPO DE PASE |
| 1º) CONSERVA DE MEJILLONES EN ESCABECHE | LATA DE CONSERVA SOBRE PIZARRA CON SERVILLETA DEBAJO | | X | CUCHARA DE APERITIVO | TERMINADO | ROYAL DE FOIE (FOIE GELIFICADO), MEJILLONES AL VAPOR DE ESCABECHE, DADOS DE MANZANA GRANNY SMITH, CEBOLLA MARINADA CON CÍTRICOS Y CEBOLLINO PICADO. | 5 MIN. |
| 2º) CANELÓN DE AGUACATE Y STEAK TARTAR | PIZARRA | | X | TENEDOR Y CUCHILLO DE APERITIVO | TERMINADO | ROLLITO DE AGUACATE RELLENO DE CARNE DE SOLOMILLO DE TERNERA MACERADA CON VINAGRETA FRANCESA | 5 MIN. |
| 3º) CARPACCIO DE GAMBA, SU CORAL Y GAZPACHO HELADO | PLATO DE POSTRE CRISTAL AZUL 20 CMS | | X | CUCHARA SOPERA | TERMINADO | LÁMINA FINA DE GAMBA MARINADA INSTANTANEAMENTE CON ACEITE, Y ZUMO DE LIMÓN, ACOMPAÑADA DE FALSO CAVIAR DE NARANJA Y HELADO DE GAZPACHO | 3 MIN. |
| 4º) VERDE QUE TE QUIERO VERDE | PLATO SOPERO NUEVO COLOR CREMA | | X | CUCHARA SOPERA | TERMINADO EN SALA REGANDO LA ELABORACIÓN CON LA SOPA FRÍA DE HABITAS | SOPA FRÍA DE HABITAS GUARNECIDA CON PURÉ DE GUISANTES, HABITAS REPELADAS, ALMENDRA CRUDA, SARDINA MARINADA, ESTURIÓN AHUMADO, MELÓN ASADO, ESPUMA DE ALMENDRAS Y DIVERSAS HIERBAS AROMÁTICAS. | 5-8 MIN. |
| 5º) MERLUZA ASADA SOBRE GUIZO DE MANITAS | PLATO SOPERO 22,5 CMS | X | | TENEDOR Y PALA DE PESCADO | TERMINADO | MERLUZA ASADA GUARNECIDA CON ESTOFADO DE MANITAS DE CERDO CON JAMÓN Y VINAGRETA DE FRUTOS SECOS Y SOJA. | 5 MIN. |
| 6º) DIFERENTES TEXTURAS DE LA TERNERA | PLATO TRINCHERO 28 CMS | X | | TENEDOR Y CUCHILLO TRINCHERO | TERMINADO | MOLLEJA FRITA, RABO DE TERNERA ESTOFADO, LOMO DE TERNERA ASADO, CRUJIENTE DE FALDA DE TERNERA Y SALSA DE TERNERA | 5 MIN |
| 7º) PIÑA COLADA | COPA COCKTAILS O CHUPITO | | X | NO | TERMINADO | PIÑA COLADA A BASE DE PIÑA NATURAL, RON BLANCO Y LECHE DE COCO, TERMINADO CON MERENGUE | 2 MIN |
| 8º) PERAS AL VINO TINTO CON SU SORBETE Y ANISES | PLATO SOPERO NUEVO COLOR CREMA | | X | CUCHARA DE POSTRE | TERMINADO EN SALA REGANDO LA ELABORACIÓN CON LA SOPA FRÍA DE ANISES | PERA COCIDA EN VINO TINTO, SORBETE DE VINO TINTO, BIZCOCHO DE NUECES Y ALMÍBAR CON DISTINTOS TIPOS DE ANISES A MODO DE SOPA GELEÉ | 4 MIN |
| 9º) PETIS: FINANCIERS, TEJAS DE ALMENDRA, BOMBÓN LÍQUIDO DE BAILEYS Y MACARRONS DE LIMÓN | PLATO PRESENTACIÓN AZUL (SI ES POSIBLE) O METÁLICO | | X | NO | TERMINADO | FINANCIERS: MAGDALENAS DE MANTEQUILLA TOSTADA. TEJA: GALLETITA CRUJIENTE DE ALMENDRA DE FORMA CONVEXA. BOMBÓN: CHUPITO DE CHOCOLATE RELLENO DE UNA CREMA DE CHOCOLATE Y BAILEYS. MACARRONS: GALLETITA DE MERENGUE SECO RELLENA DE CREMA DE LIMÓN. | 1 MIN |

