



ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE EDUCACIÓN PÚBLICA
CONSEJO DE EDUCACIÓN TÉCNICO-PROFESIONAL

EXP. 2020-25-4-008636

Res. 2203/2020

ACTA N° 33, de fecha 1° de diciembre de 2020.

VISTO: La nota presentada por la Dirección de la Escuela Superior de Alta Gastronomía, elevando para su aprobación la carta menú correspondiente a la temporada 2021 y carta de bebidas con sugerencia de precios;

RESULTANDO: que la misma luce de fs. 5 a 15;

CONSIDERANDO: que este Consejo estima pertinente autorizar la “Carta Menú” de la Escuela Superior de Alta Gastronomía para la temporada alta, tal como se solicita;

ATENTO: a lo expuesto;

EL CONSEJO DE EDUCACIÓN TÉCNICO-PROFESIONAL POR UNANIMIDAD (TRES EN TRES), RESUELVE:

1) Aprobar la “Carta Menú” de la Escuela Superior de Alta Gastronomía para la temporada 2021, según el siguiente detalle:

CARTA MENÚ 2021

Rabas a la romana	\$ 450
Miniaturas de pescado	\$ 450
Mejillones a la provenzal: acompañado de manteca con hierbas.	\$ 500
Ensalada caprese: Mozzarella en bola, tomates, albahaca, puré de albahaca y ceniza de aceituna	\$ 500
Ensalada Rolls en papel de arroz: crudités de vegetales (morrones, apio, repollo, zanahoria y zucchini), cremoso de poroto, mix de verdes y aliño de perejil	\$ 500

Ensalada de mar: langostinos en panko, salmón grillé marinado, crocante de parmesano, semillas tostadas sobre mix de verdes de estación	\$ 550
PASTAS	
Pappardelle con salsa 4 quesos	\$ 450
Raviolón negro de mar: masa tinta de calamar, rellena de salmón marinado y queso cremoso con salsa de bísquet de langostinos	\$ 580
Sorrentinos de cordero con salsa de fileto, gratinados con queso provolone	\$ 500
PESCADOS	
Pesca con calabaza salteada, escarola, panceta y nuez de manteca de hierbas	\$ 550
AVES	
Suprema de pollo grillé con papa rostí, salsa de queso azul, cebollas verdeo y crocante de jamón crudo	\$ 550
CARNES	
Entrecot a la plancha con cremoso de papa, queso y bouquet de rúcula	\$ 750
POR RESERVA:	
Tomahawk (CORTE DE 700 G) grillado con papas rellenas de queso azul y ensalada mixta, acompañado de variedad de salsas (pimienta, hongos y criolla)	\$ 1.600
MINUTAS	
Hamburguesa doble: doble carne, pepinillos encurtidos, queso mozzarella - provolone, cebolla a la panceta y ketchup; acompañado de verdes y papas.	\$ 450
Super Chivito: churrascos de lomo, libro de lomito canadiense y queso,	



panceta, morrón y cebolla salteados, huevos a la plancha y alioli de tomates asados en pan batta, acompañado de papas y variedad de salsas	\$ 650
Nuestra napolitana: milanesa de entrecote, lomito canadiense, queso provolone y mozzarella, tomate natural, bouquet de ensalada mixta y papas	\$ 650
Papas fritas con salsas	\$ 300
AFTER SUNSET (17 – 20 HRS)	
Club sándwich: pollo grillado, lechuga, tomate, huevo a la plancha, panceta, mayonesa en pan americano con papas	\$ 450
Pizzas a la piedra (rúcula y parmesano/figazza /caprese)	\$ 580
Pizzas a la piedra (mariscos/jamón crudo)	\$ 650
Degustación de pizzas a la piedra (rúcula y parmesano/ figazza /caprese mariscos/jamón crudo)	\$ 950
Wraps vegetarianos: tortilla rellena con queso a la plancha, tempura de vegetales lechuga y cremoso de soja y lima	\$ 500
Sandwiche Caliente de jamón y queso	\$ 350
ROJO ATARDECER (17 – 20 HRS)	
Nuestra sangría (jarra 1.000 cc), con mini tabla de quesos y crocantes	\$ 850
PUESTA DE SOL (17 – 20 HRS)	
Clericó con frutos amarillos (jarra 1.000 cc), con mini tabla de mar y dips	\$ 950
POSTRES	
Macedonia	\$ 200
Flan	\$ 180
Choco Texturas Choco texturas (mousse de chocolate, tierra de cacao, praliné, salsa fudge y papel de almendras)	\$ 300

Bavarois cítrico con crocante de masa brisée y salsa de frutos rojos	\$ 300
Plato de frutas de estación acompañado de granita de naranja y crocante de pasta brick	\$ 200
Selección de helados - 2 bochas	\$ 180
Porción de torta	\$ 250

SUGERENCIAS

MENÚ TURÍSTICO - \$ 650

De lunes a viernes de 12:30 horas a 15:30 horas.

Plato principal, postre y bebida (agua saborizada natural ó copa de vino)

SIN SAL AGREGADA

NO SE COBRA CUBIERTO

SEGUNDA PANERA \$80

JUGOS NATURALES Y LICUADOS

Agua Saborizada Natural 1.000 cc.	\$ 200
Agua Saborizada Natural 500 cc.	\$ 130
Jugo de naranja natural 250 cc.	\$ 180
Licuado natural de 500 cc.	\$ 300

SUGERENCIA DEL BARMAN

Jugo de manzana verde, pera, espinaca apio y miel	\$ 320
Jugo de kiwi, menta, pepino, zucchini, jengibre y miel	\$ 320
Jugo de albahaca, rúcula, naranja, aloe vera, uva y miel	\$ 320

BEBIDAS

Agua mineral con o sin gas	\$ 80
Agua saborizada	\$ 100
Refrescos Cola	\$ 120
Clericó	\$ 520



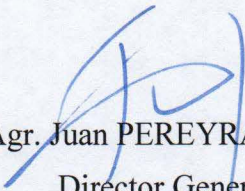
Vino por copa	\$ 150
CERVEZA	
Cerveza 330cc.	\$ 150
Cerveza 620cc.	\$ 250
Cerveza Corona 330 cc.	\$ 200
Cerveza Sin Alcohol	\$ 250
WHISKIES	
Jhonnie Walker Black Label	\$ 280
Jhonnie Walker Red Label	\$ 200
Chivas Regal	\$ 280
Sandy Mac	\$ 200
Jameson	\$ 200
Jack Daniel's	\$ 220
White Horse	\$ 180
Grant's	\$ 180
CAFETERÍA	
Té	\$ 80
Café	\$ 150
Café descafeinado	\$ 180
Café doble	\$ 220
Capuccino	\$ 200
Cortado	\$ 180
Submarino	\$ 200
Café Irlandés	\$ 250
ALCOHOLES/DESTILADOS	
Vodka Absolut	\$ 150

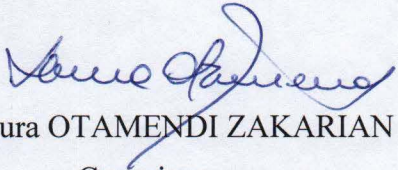
Vodka wyborowa	\$ 180
Tequila José Cuervo	\$ 200
Ron Bacardí	\$ 150
Cognac Remy Martin	\$ 250
Campari	\$ 180
Fernet Branca	\$ 150
Vermouth Rosso	\$ 180
Vermouth Bianco	\$ 180
Kahlua	\$ 180
Baileys	\$ 180
Drambuie	\$ 180
Triple Sec	\$ 180
Limoncelo	\$ 180
Aperol	\$ 180
Grappa	\$ 180
TRAGOS	
Fernet con Coca	\$ 280
Garibaldi	\$ 220
Sex on the beach	\$ 280
Margarita	\$ 280
Mojito	\$ 300
Mojito del bosque	\$ 300
Mojito tropical	\$ 300
Piña Colada	\$ 300
Piña Colada Sweet	\$ 300
Daiquiri clásico o frutal	\$ 300

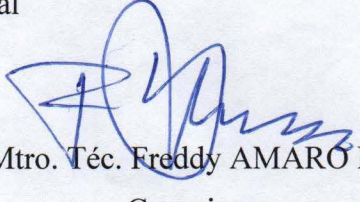


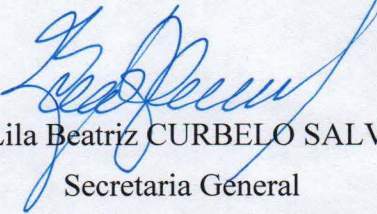
Caipirinha	\$ 250
Caipiroska	\$ 300
Caipirísima	\$ 300
Cuba libre	\$ 280
Negroni	\$ 250
Aperol Spritz	\$ 320
Ice Mojito	\$ 300
Italian tonic	\$ 300
Ice Tea	\$ 280
Infused tea	\$ 300
Gin Tonic	\$ 300

2) Pase a la Dirección de Comunicaciones para su publicación en el portal web institucional y siga al Departamento de Administración Documental para comunicar a la Dirección del Programa de Educación en Administración, Comercialización y Servicios, a la Inspección de Gastronomía y a la Dirección de la Escuela Superior de Alta Gastronomía. Cumplido, archívese.


Ing. Agr. Juan PEREYRA DE LEÓN
Director General


Dra. Laura OTAMENDI ZAKARIAN
Consejera


Mtro. Téc. Freddy AMARÓ BATALLA
Consejero


Dra. Lila Beatriz CURBELO SALVO
Secretaria General

NC/fv