



Consejo de Educación
Técnico Profesional
Universidad del Trabajo del Uruguay



ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE EDUCACIÓN PÚBLICA
CONSEJO DE EDUCACIÓN TÉCNICO-PROFESIONAL

EXP. 4538/18

Res. 1637/18

ACTA N° 153, de fecha 21 de junio de 2018.

VISTO: La solicitud de aprobación del Menú de invierno 2018 de la Escuela Superior de Alta Gastronomía, elevada por la Inspección Coordinadora;

RESULTANDO: que de fs. 4 a 8, se agrega la carta menú;

CONSIDERANDO: que este Consejo estima pertinente su aprobación;

ATENTO: a lo expuesto;

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

1) Aprobar el Menú de invierno 2018 de la Escuela Superior de Alta Gastronomía, que a continuación se detalla:

CARTA MENÚ

COMENZAMOS...

Rabas a la romana	\$ 400
Miniaturas de pescado	\$ 380
Mejillones a la provenzal	\$ 400
Ensalada Caprese	\$ 380
Ensalada Caprichosa (tibia)	\$ 380

CONTINUAMOS CON...

PASTAS

Raviolones de espinaca rellenos de ricota y nuez	\$ 350
Sorrentinos Marineros c/salsa Mediterránea	\$ 420
Sorrentinos de Jamón y Queso	\$ 350

Spaguettis \$ 280

Salsas:

Filetto, Cuatro Quesos, Vegetales, salsa a la Rosado
(braseada)

PESCADOS

Corvina Negra con risotto de cabutiá y albahaca \$ 420

AVES

Suprema de pollo con puré de papas y espinaca con
crema de tomate secos y hongos \$420

CARNES

Bife ancho con milhojas de boniatos, panceta, queso
Colonia, Parmesano, y aire de Chimichurri \$ 520

MINUTAS

Hamburguesa al pan con fritas \$ 290

Súper Chivito en pan batta con papas gajos \$ 550

Milanesa de pollo con guarnición \$ 380

Milanesa de carne con guarnición \$ 410

Milanesa Napolitana con guarnición \$ 480

Guarniciones \$ 180

Huevo Frito \$ 60

GUARNICIONES

Papas fritas, purés rústicos, verduras al wok, ensalada mixta.

SANDWICHES

Caliente - Jamón y queso \$ 250

Olímpico especial - Pollo, huevo duro, aceitunas,
lechuga y tomate, fritas. \$ 320



Consejo de Educación
Técnico Profesional
Universidad del Trabajo del Uruguay



140 AÑOS EDUCANDO PARA EL TRABAJO

Vegetariano – pan integral, mayonesa de zanahoria,
vegetales grillados, y queso brie, fritas \$ 380

Postres

Macedonia \$ 190

Flan \$ 120

Torta (porción) \$ 190

Selección de helados - 2 bochas \$ 120

PIZZAS

Pizza mozzarella \$ 290

Pizza Capresse \$ 350

NO SE COBRA CUBIERTO

SEGUNDA PANERA \$70

MENÚ TURÍSTICO

Todos los fines de semana de 12:00 A 16:00

Entrada:

Plato Principal:

Postre:

Costo por persona \$550

tarde de Té

Todos los fines de semana de 15:00 a 18:00

Té – Café – Cortado -Jugo de naranja – Agua

Sandwich Caliente.

Panera con tostada, media luna, Scons, Mermelada y manteca.

Waffle con salsas de chocolate, frutos rojos y naranja

Trilogía de postres:

profiterol con crema pastelera y nuez.

CUPCAKE DE CHOCOLATE CON GANACHE

TARTA HÚMEDA DE LIMÓN CON CREMA CHANTILLY Y FRUTAS

COSTO PARA 2 PERSONAS \$590

PARA CALMAR LA SED...

Refrescos	\$ 90
Agua mineral con o sin gas	\$ 80
Agua saborizada	\$ 80
Jugo natural de naranja 250cc.	\$ 130
Licuada 500cc. (Frutas de estación)	\$ 200
Agua saborizada natural	\$ 180
Cerveza 330cc.	\$ 100
Cerveza Sin Alcohol	\$ 150
Cerveza 620cc.	\$ 200
Cerveza Corona 330 cc.	\$ 180

WHISKIES

Jhonnie Walker Black Label	\$ 250
Jhonnie Walker Red Label	\$ 150
Chivas Regal	\$ 250
Sandy Mac	\$ 120
Jameson	\$ 180
Jack Daniel's	\$ 180
White Horse	\$ 120
Grant's	\$ 120

CAFETERÍA

Té	\$ 80
Café	\$ 90
Café Irlandés	\$ 190



Consejo de Educación
Técnico Profesional
Universidad del Trabajo del Uruguay



Capuccino	\$ 150
Cortado	\$ 120
Submarino	\$ 150
ALCOHOLES/DESTILADOS	
Vodka Absolut	\$ 120
Vodka Absolut Pera	\$ 120
Vodka Smirnoff	\$ 100
Gin Gordon's	\$ 160
Gin Gilbey's	\$ 120
Tequila José Cuervo	\$ 180
Ron Bacardí	\$ 120
Cognac Juanicó	\$ 180
Cognac Remy Martin	\$ 200
Campari	\$ 120
Fernet	\$ 100
Vermouth Rosso	\$ 120
Vermouth Bianco	\$ 120
Kahlua	\$ 140
Baileys	\$ 150
Drambui	\$ 150
Cointreau	\$ 150
TRAGOS	
Fernet con Coca	\$ 160
Garibaldi	\$ 180
Sex on the beach	\$ 180
Margarita	\$ 180

Mojito	\$ 180
Piña Colada	\$ 200
Daiquiri clásico o frutal	\$ 200
Caipirinha	\$ 180
Caipiroska	\$ 200
Cuba libre	\$ 160
Negroni	\$ 180
Aperol Spritz	\$ 220

El servicio es brindado por estudiantes del CETP - UTU, de los cursos de
 Educación Media Superior
 y Tecnicatura Binacional con Brasil en las áreas
 de Gastronomía y Sala-Bar
 Agradecemos su preferencia.

2) Pase al Departamento de Administración Documental para comunicar a la Inspección Coordinadora y a la Escuela Superior de Alta Gastronomía. Cumplido, siga a la Dirección de Comunicaciones para su publicación en la página web. Hecho, archívese.


 Ing. Agr. María Nilsa PÉREZ HERNÁNDEZ
 Directora General


 Mtro. Téc. Miguel VENTURIELLO BLANCO
 Consejero


 Mtro. Téc. Freddy AMARO BATALLA
 Consejero


 Esc. Elena SOLSONA ARRIBILLAGA
 Secretaria General

