

# COCINA DEL MAR del 2 al 30 de marzo 2019 clases de 2 ó 3 horas diarias

SABADO 8:00 A 11:00AM	LUNES 8:00 A 10:00AM	MARTES 8:00 A 10:00AM	MIERCOLES 8:00 A 10:00AM	JUEVES 8:00 A 10:00 AM
2 *Ceviche de pescado Acapulco *Cabrilla en salsa de cilantro *Crema de almejas *Isla flotante en salsa de cajeta	4 ENTRADA Crema de almejas PLATO PRINCIPAL Cabrilla en salsa de cilantro	5 ENTRADA Ceviche de pescado Acapulco PLATO PRINCIPAL Camarones florentina	6 ENTRADA Terrina de pulpo y jamaica PLATO PRINCIPAL Fetucchini con frutos del mar	7 POSTRE *Isla flotante en salsa de cajeta *Flan de arroz
9 *Fetucchini con frutos del mar *Terrina de pulpo y jamaica *Flan de arroz	11 ENTRADA Caldo largo PLATO PRINCIPAL Caracola de pescado chutney de frutos	12 ENTRADA Ensalada iceberg PLATO PRINCIPAL Camarones a la diablo	13 ENTRADA Fetuccini bongole PLATO PRINCIPAL Chupito de aguacate pescado y marisco	14 POSTRE *Crema caramel *Duo de peras en vino especiado
16 *Caldo largo *Ensalada ice berg *Caracola de pescado *Duo de peras en vino especiado	18 <b>DIA ANHABIL</b> <b>Natalicio de Benito Juarez</b>	19 ENTRADA Pescado en escabeche PLATO PRINCIPAL pescado frito entero Castillo	20 ENTRADA Montado de calamar y anchoa PLATO PRINCIPAL Carnitas de Pulpo	21 POSTRE *pasta sucre y mouse de fresas
23 *Churros de pescado *Carnitas de Pulpo Pescado en escabeche * pasta sucre y mouse de fresas	25 CONSERVACION *Mermeladas de Frutas y jaleas *Salsa teriyaki *Esterilización de frascos	26 PANADERIA	27 LIMPIEZA PROFUNDA	28 ENTREGA DE RECETARIO EXAMEN ESCRITO
30 *Montado de calamar y anchoa *Envuelto de pescado en ristreto de balsámico *Crema caramel				

