

## LA NAVIDAD EN LA MESA

Recetas que nacen en el Matarraña para disfrute de toda la provincia

Redacción  
Teruel

La preparación del menú navideño es una de las principales preocupaciones en muchas casas durante estas fechas. Para facilitar un poco las cosas a los cocineros y cocineras que quieran sorprender a sus familias con platos tradicionales o diferentes. Los encargados de elaborar el cuidado menú son los alumnos y profesores del Instituto de Enseñanza Secundaria Matarraña, en Valderrobres.

En la preparación de los platos han participado los 25 alumnos de primer y segundo curso de Grado Medio de Cocina y Restauración además de los alumnos de Formación Profesional Básica de Cocina y Restauración, que cuenta con 15 matriculados. Además, en el centro educativo se forman los estudiantes de Grado Medio de Servicios en Restauración, que tiene 5 alumnos en primer curso y diez en segundo.

Todos ellos han elaborado un menú en el que platos clásicos, como el cardo o el cochinillo, se mezclan con otros más innovadores, como el tartar de tomate, el salmonete o el pez espada.



Los alumnos de Servicios en Restauración del IES Matarraña, en Valderrobres. Dabí Latas



Estudiantes de Cocina y Restauración en el IES Matarraña, en Valderrobres. Dabí Latas

9

# Hotel Andorra

31 Domingo  
Diciembre  
AMENIZACIÓN MUSICAL HASTA  
ALTAS HORAS DE LA MADRUGADA

**GRAN CENA DE COTILLÓN 2017** 21 horas

- ❖ Tartaleta de pescado y marisco gratinada al Eneldo
- ❖ Merluza con gulas a la esencia del azafrán
- ❖ Sorbete de limón al cava con toques de hierbabuena
- ❖ Confit de pato al gratén con timbal de patatas y reducción de frutos rojos
- ❖ Mousse de mango y yogurth con brocheta de cítricos
- ❖ Selección de vinos tinto y blanco
- ❖ Cava Brut y cava sin alcohol
- ❖ Café y selección de licores
- ❖ Uvas de la suerte y bolsa de cotillón
- ❖ Barra libre y Lunch fin de fiesta

**80€**  
IVA incluido

### MENÚ INFANTIL

- ❖ Entremés navideño
- ❖ Canelones gratinados
- ❖ Helado infantil especial
- ❖ Agua, refresco y cava sin alcohol
- ❖ Uvas de la suerte y bolsa de cotillón

**25€**  
IVA incluido

### ASISTIR SOLO AL COTILLÓN

Si quieres venir a partir de las 00:30h. a celebrar el AÑO NUEVO con nosotros disfrutarás de BARRA LIBRE, BAILE y LUNCH FIN DE FIESTA.

**40€**  
IVA incluido