



PRIMEROS

1. CALDOS DE CALDERIA

Crema de Calabaza y Zanahoria
acompañadoa de quesito la vaca
que rie

2. FUEGO EN ALTO HORNO

rulo de manita de cerdo envuelto en hoja de
arroz sobre crema de alubia

3. FORJA DE SABORES

Ensalada de otoño con verduras de
temporada, nueces, espinaca, pollo en soja,
semillas sésamo, havos, y rúcula

4. RIO DE ACERO

arroz marinado con chorizo, cerdo,
pollo, salchicha, maduro, maíz tierno
pimenton y cebolla

5. CHISPAS DE HIERRO

Coliflor cocida con revuelto de
huevo, queso y Champiñones

6. COCCION EN REFRACTARIO

pimientos rellenos de pollo, tomate,
cebolla y huevo

7. TRAVESIA DEL FERROCARIL

media docena de espárragos al
pil- pil





SEGUNDOS

1. ACERO A LA BRASA

Costilla BBQ, Gajos de patata y Champiñón Frito

2. HIERRO FUNDIDO

Calabacín redondo relleno de carne

3. BANDA TRANSPORTADORA

Muslitos de Pollo con Bacon y ensalada de remolacha

4. CINCEL DE SABOR

Cepia en tinta negra, cebolla pochada y Boniato

5. METALLIC GOURMET

Camarones en Sidra, ensalada de patata con salsa de Sidra dulce y manzana deshidratada.

6. CHISPAS DE CARBÓN

Lomo de Jabalí con reducción de vino tinto, puré de Zanahoria y verdura con Romero.

7. TALLER DE SABORES

Bacalao confitado en crema choricero y setas de temporada.

