



## COLABORADORES

*1.001 sabores*  
Región de Murcia



UCAM  
Grado en Gastronomía





**IES La Flota**  
presenta su menú elaborado  
con Quesos de Murcia D.O.P.



### **14 de noviembre**

Croqueta de jamón  
Champiñón gratinado  
Sangre frita

-

Crema huertana de guisantes

-

Bomba de dorada a la murciana

-

Conejo al ajo cabañil

-

Tiramisú de queso fresco  
Crema de queso al vino, helado de vainilla y granizado de vino



**IES La Flota**  
presenta su menú elaborado  
con Quesos de Murcia D.O.P.



**15 de noviembre**

Centro de hortalizas de queso al vino de Murcia  
Milhojas de wanton con duxelle y queso fresco de Murcia  
Canelón de queso curado de Murcia con dátiles y beicon

-

Kinder- foie

-

Rissocarrat

-

Estofado de toro de lidia y delfín de queso fresco de Murcia

-

**Postre a elegir:**

Buñuelos de queso al vino con sorbete de frambuesa y salteado de frutos rojos

Cheese Cake de queso curado de Murcia con peras al vino y su sorbete

Tarta de Zanahoria con cremoso de queso de Murcia al vino y sorbete de jengibre



**IES La Flota**  
presenta su menú elaborado  
con Quesos de Murcia D.O.P.



### **20 de noviembre**

Tortilla de camarones con manzanilla de San Lúcar de Barrameda  
Carmelo de conejo en escabeche  
Mousse de cabracho con kikos

-

Crema de calabaza totanera, pipas, jamón y dados de queso fresco

-

Bacalao a la Vizcaína

-

Rollito de ave con salsa Robert, patatas bastón, membrillo de manzana y tejas de queso curado

-

Tiramisú de queso fresco  
Crema de queso al vino, helado de vainilla y granizado de vino



**IES La Flota**  
presenta su menú elaborado  
con Quesos de Murcia D.O.P.



## 22 de noviembre

Ensalada otoñal con queso fresco y vinagreta de miel y mostaza  
Queso de cabra frito con chutney de mango

-

Consomé Royale a la italiana

-

Salmón en hojaldre con queso al vino, algas salteadas con pasas, piñones y gambitas

-

Muslo de pollo Demidoff, gratín dauphinois al queso curado

-

Nuestra tarta de queso fresco