

## Tema 9. Diseño de menús

- Indica qué tiempo de menú son los siguientes



Fotografía publicada en  
<http://www.fototraspi.com/index.php?showimage=328>

**Dra. M. Arroyo Izaga**

Dpto. Farmacia y Ciencias de los Alimentos. Universidad del País Vasco (UPV/EHU)

Ensalada de aguacate con gambas

Sopa del día

Pimientos asados con atún

Gazpacho

\*\*\*

Pez espada con ajo

Trucha de río con almendras

Filete de salmón con salsa de langosta

Supremas de pollo

Filete al vino tinto con setas

\*\*\*

Profiteroles con chocolate fundido

Tabla de quesos con uvas

Macedonia de frutas frescas

Sopa fría de pepino

Aguacate Woldort

(relleno con apio, manzana con mayonesa y nueces)

\*\*\*

Lasaña vegetal

(capas de pasta con verduras y queso fundido,  
servida con ensalada)

Setas Stroganoff (flameadas en brandy,  
servidas con arroz)

Huevos escalfados (sobre espinacas con mantequilla)

*Primer plato:* sopa, cocktail, etc.  
*Segundo plato:* pescado.  
*Tercer plato:* carne.  
*Cuarto plato:* dulces calientes o fríos.

Aguacate relleno con crema de queso y dos salsas de fruta

\*\*\*

Mousse de pescado con salsa de cangrejos de río

\*\*\*

Filete de ternera cocinado con mantequilla, con setas

\*\*\*

Patatas con queso cremoso

\*\*\*

Merengue con fruta

\*\*\*

Café, dulces