

DATA FORUM JUSTICIA 2024

Paraninfo PTS - Universidad de Granada

11, 12 y 13 de noviembre



comedores / UGR /

Menú



Lunes 11 de noviembre de 2024

DESAYUNO

Café, descafeinado, infusiones variadas
Leche entera, desnatada y sin lactosa, bebida de avena (**Lácteos**)
Bebida de soja (**Soja**)
Zummo de frutas, agua mineral
Tosta de crema de guacamole con atún (**Gluten, pescado**)
Tosta de asadillo de pimientos y jamón serrano (**Gluten**)
Tosta de sobrasada con pera y queso de cabra (**Gluten, Lácteos**)
Mini croasanes jamón cocido y queso (**Gluten, Lácteos**)
Mini bollería surtida, Mini magdalenas, pastas de té (**Gluten, huevos**)
Ensalada de futas

ALMUERZO

Aperitivos fríos

Jamón serrano (**Gluten**)
Caña de lomo
Queso (**Lácteos**)
Brocheta de boquerones, cherry, mini alcachofas (**Pescado**)
Brocheta langostinos, aceituna y piña (**Crustáceo**)
Pastel cierva (**Gluten, Huevos**)
Canapés paté, mermelada de arándano y cebolla caramelizada (**Gluten**)
Pincho de tortilla verduritas sobre porra Antequerana (**Huevos, Gluten**)
Breguas de setas y queso (**Gluten, Huevos, Lácteos**)
Tartar de berenjenas asadas, humus membrillo y láminas de pollo
Escalivada de conejo
Pulpo sobre duquesa de patatas (**Moluscos, Lácteos**)

Aperitivos calientes

Albóndigas de pollo salsa almendra (**Huevos, Gluten, Frutos de cáscara, Apio**)
Arroz Senyoret (**Sulfitos, Moluscos, Crustáceos**)
Bacalao en salsa vizcaína (**Pescado, Frutos de cáscara, Sulfitos**)
Langostinos crujientes (salsa kétchup de fresas) (**Gluten, Moluscos, Crustáceos**)

Bebidas y postre

Bebida: Vino blanco semi dulce, vino tinto crianza.
Cerveza, Cerveza sin alcohol refrescos, agua mineral
Surtido de pastelillos (**Gluten, Lácteos, Huevos**)

Martes 12 de noviembre de 2024

DESAYUNO

Café, descafeinado, infusiones variadas
Leche entera, desnatada y sin lactosa, bebida de avena (**Lácteos**)
Bebida soja (**Soja**)
Zumos de frutas, agua mineral
Tosta de crema de queso, uvas y nueces (**Gluten, Lácteos, Frutos de cáscara**)
Tosta de asadillo de pimientos y jamón serrano (**Gluten**)
Tosta de lomo asado con salsa miel y mostaza (**Gluten, Mostaza**)
Mini croasanes pechuga de pavo (**Gluten**)
Mini bollería surtida (**Gluten, Huevos, Lácteos**)
Galletas surtidas (**Gluten, Huevos, Lácteos**)
Rosquillos de huevo (**Gluten, Huevos**)
Ensalada de futas

ALMUERZO

Aperitivos fríos

Dados de queso de oveja con uvas (**Lácteos**)
Pástela de ave (**Sulfitos, Gluten, Huevos**)
Tosta de higo y frutos secos (**Gluten, Frutos de cáscara**)
Champiñones en escabeche (**Sulfitos**)
Pulpo asado con emulsión de patatas (**Moluscos**)
Crema de queso con nueces y cebolla crujiente (**Frutos de cáscara, Lácteos**)
Tosta de pesto con melva (**Frutos de cáscara, Lácteos, Pescado**)
Ensaladilla tártara con boquerones en vinagre (**Pescado, Sulfitos, Huevos**)
Tosta de crema de aguacate, escalivada y queso (**Pescado, Moluscos, Crustáceos**)
Crujiente de cebolla caramelizada con langostino sobre chutney de papaya (**Crustáceos, Huevos, Lácteos**)

Aperitivos calientes

Gambas rebozadas con coco, chutney de piña y coco (**Crustáceos, Gluten, Huevos**)
Bolones de queso (**Lácteos, Gluten, Huevos**)
Cazón adobado sobre ensalada de pimientos (**Pescado, Sulfitos**)
Pechuga de pollo en crocante sobre jalea de frutas rojas (**Gluten, Frutos de cáscara**)

Bebidas y postre

Bebida: Cerveza, refrescos variados, agua
Vino tinto crianza, vino blanco seco, vino blanco semi
Pastelillos dulces (**Gluten, huevos, Lácteos**)

comedores / UGR /

Miércoles 13 de noviembre de 2024

DESAYUNO

Café, descafeinado, infusiones variadas

Leche entera, desnatada y sin lactosa, bebida de avena (**Lácteos**)

Bebida soja (**Soja**)

Zumo de frutas, agua mineral

Tosta Tomate, aceite, beicon y queso (**Gluten, Lácteos**)

Tosta de asadillo de pimientos y jamón serrano (**Gluten**)

Tosta de pesto con atún (**Gluten, Pescado, Frutos de cáscara, Lácteos**)

Mini croasanes pechuga de pavo (**Gluten, Huevo, Lácteos**)

Mini bollería surtida (**Gluten, Huevo, Lácteos**)

Galletas surtidas (**Gluten, Huevo, Lácteos, frutos de cáscara**)

Rosquillos de huevo (**Gluten, Huevos, Lácteos**)

Ensalada de futas

ALMUERZO

Aperitivos fríos

Lomo de orza con pimiento del padrón

Breguas de espinacas (**Gluten, Huevos, Frutos de cáscara, Lácteos**)

Buñuelos de bacalao a la miel de caña (**Gluten, Huevos, Pescado**)

Hojaldre de espinacas, mozzarella con mahonesa de alcaparras (**Gluten, Lácteos, Huevos**)

Queso fresco con dátiles (**Lácteos**)

Atún en escabeche, pimientos asados y caramelo de aceitunas (**Pescado, Sulfitos**)

Tartaleta de ensaladilla agridulce (**Gluten, Lácteos, Moluscos, Crustáceos**)

Breguas de queso, membrillo (**Lácteos, Huevos**)

Ceviche de palmito y aguacate

Aperitivos calientes

Carrilleras glaseadas con puré de coliflor y manzana verde (**Sulfitos**)

Dados de patatas rellenos de salsa brava y ali-oli (**Huevos**)

Mini hamburguesa de vitelo Tonnato (**Huevos, Mostaza**)

Croquetas de gambas y bacalao (**Crustáceos, Pescado, Lácteos, Gluten**)

Bebidas y postre

Bebida: cerveza, refrescos. Agua

Vino tinto crianza, Vino blanco seco, Vino blanco semi

Piononos (**Gluten, Huevos, Lácteos**)