

El Departamento de Hostelería del IES El Picacho, como cada curso, sigue llevando a cabo la actividad de apertura del restaurante al público.

Todo ello encaminado a que nuestro alumnado del Ciclo de Servicios de Restauración, Cocina y Gastronomía y Dirección de Cocina, realice una actividad real, para conseguir con la colaboración de los asistentes, una mayor profesionalización.

Tal y como se ha realizado en años anteriores el Departamento de Hostelería ha fijado el calendario de apertura con horario de recepción de clientes entre las 15:00 a las 15:30 horas:

MESES	FECHAS
OCTUBRE	Jueves 20 y 27
NOVIEMBRE	Jueves 3, 10, 17 y 24
ENERO	Jueves 19 y 26
FEBRERO	Jueves 2, 9, 16 y 23
MARZO	Miércoles 8 y 15
ABRIL	Miércoles 26
MAYO	Miércoles 10 y 17

El menú está enfocado en líneas generales en la cocina de temporada y una mezcla de tradición e innovación. Como siempre, será elaborado y servido en su totalidad por nuestro alumnado.

Para los que no conozcan el funcionamiento, en las siguientes líneas lo resumimos:

- El menú consta de : aperitivo, entrada, pescado, carne, postre
- El precio por menú, sin incluir las bebidas, es de 18€

**Imprescindible realizar la reserva.**

**Tfno. 644858362**

**de lunes a miércoles de 9:30 a 12:30 horas**

En caso de que alguno de los asistentes sufra alguna INTOLERANCIA ALIMENTARIA se ruega avisen en el momento de hacer la reserva.

No nos queda más que agradecerles de antemano la colaboración y ponernos a su disposición para cualquier aclaración.

En Sanlúcar de Barrameda, octubre de 2016