

Proyecto de Innovación  
Avanzar Rompiendo Barreras.  
"Conociendo África a través de sus fogones"  
JORNADA DE COCINA DEL MAGREB



**Batbut, aceitunas, humus, falafel y aceite.**

*Pan marroquí acompañado de Humus, aceitunas y mini croquetas de garbanzos.*

**Mini pastelas de pollo con salsa de yogurt.**

*Crujientes empanadillas rellenas de pollo con salsa de yogurt*

**Pichos de kefta de atún con salsa de tomate marroquí**

*Delicioso atún picado y especiado al estilo marroquí*

**Tajine de cordero y ciruelas con cuscús**

*Cordero cocinado en tajine acompañado de cuscús con verduras*

**Dulces variados del magreb acompañados de té**

**Viernes 26 de noviembre de 2021**

**16 €uros**  
(Incluida una bebida)



CONTIENE  
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS  
DE CÁSCARA



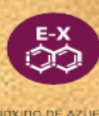
APIO



MOSTAZA



GRANOS  
DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE  
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUZES