



INSTITUT ABAT OLIBA
Escola d'Hostaleria del Ripollès

MENÚ DEGUSTACIÓ

29 I 30 D'OCTUBRE DE 2025

**Saltat de verdures de temporada amb
fruits secs**

(al·lèrgens: fruits secs)

**Parmentier de moniato amb ou a baixa
temperatura i cansalada de coll**

(al·lèrgens: ou i sulfits)



Llenguado a la meunière

(al·lèrgens: peix, làctics i fruits secs)

Guatlles a la caçadora

(al·lèrgens: gluten, api i sulfits)

Postres de l'Escola

Preu 20€ (inclou vi Marmellans, pa de l'Escola i cafè o infusió)

Places limitades - Reserves 972 70 11 50

Adreça del menjador
Agència de Desenvolupament
del Ripollès
Carrer Joan Miró 2/4
Polígon Els Pintors
17500 Ripoll

