



INSTITUT ABAT OLIBA
Escola d'Hostaleria del Ripollès

MENÚ DEGUSTACIÓ

28 I 29 DE GENER I 4 I 5 DE FEBRER

**CRUIXENT DE BRANDADA DE BACALLÀ
AMB RAÏM, ANET I TOMÀQUET**

(al·lèrgens: peix)

CREMA DE MONIATO AMB AMETLLES

(al·lèrgens: làctic, fruits secs, gluten)

**TURBOT AMB HOLANDESA ALS DOS
CAVIARS**

(al·lèrgens: peix, làctic)

**TERRINA DE XAI DEL RIPOLLÈS AMB
TRUMFA DE LA VALL DE CAMPRODON**

(al·lèrgens: ou, làctic, sulfits, api, gluten)



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

