



INSTITUT ABAT OLIBA
Escola d'Hostaleria del Ripollès

MENÚ DEGUSTACIÓ

11, 12 , 18 I 19 DE FEBRER

AMANIDA DE XATÓ

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

ARRÒS CREMÓS DE CEPES, GUATLLES I ESPÀRRECS VERDS AMB FORMATGE DEL RIPOLLÈS

(al·lèrgens: làctic, sulfits, api)



TATAKI DE SALMÓ AMB Salsa D'ARANJA ROSA I SAFRÀ

(al·lèrgens: peix, làctic)

COSTELLES DE PORC SENGLAR AMB CURRY VERMELL I POMA

(al·lèrgens: làctic, sulfits, api)

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

