



INSTITUT ABAT OLIBA
Escola d'Hostaleria del Ripollès

MENÚ DEGUSTACIÓ

18 I 19 DE MARÇ

CREMA DE CALÇOTS AMB FUET ROMESCO

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

ASSORTIT DE BUNYOLS

(al·lèrgens: làctic, peix, ous i gluten)

ORADA A LA SAL AMB SALS BEARNESA

(al·lèrgens: peix, làctic i ou)

CRIUXENT DE PEU DE PORC AMB GAMBES

(al·lèrgens: marisc i ou)

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

