



INSTITUT ABAT OLIBA
Escola d'Hostaleria del Ripollès

MENÚ DEGUSTACIÓ

ELABORAT PER IUNE PLANAS, MANUEL
LOAIZA I MATTHEW MONTES

29 D'ABRIL DE 2026

**CARPACCIO DE BACALLÀ
AMB OLIVADA I TOMÀQUETS CHERRY AMB
ALFÀBREGA**

(al·lèrgens: peix)

**VICHYSOISE AMB OU A BAIXA TEMPERATURA
AMB CRUIXENT DE PERNIL I XIPS DE PORRO**

(al·lèrgens: làctic, ou)

**SALMÓ A LA PAPILOTE AMB AIRE DE LLIMONA
I CRUIXENT DE PELL DE SALMÓ I ESPÀRRECS
VERDS**

(al·lèrgens: peix, làctic, sulfits, api)

**MAGRET D'ÀNEC AMB SALSAS DE FRUITS
VERMELLS**

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

