



INSTITUT ABAT OLIBA  
Escola d'Hostaleria del Ripollès

# MENÚ DEGUSTACIÓ

DIES 06-07 DE MAIG

**AMANIDA DE PRIMAVERA AMB FORMATGE DE CABRA,  
NOUS TORRADES I ESFERIFICACIÓ DE VINAGRETA DE MADUIXES**

(al·lèrgens: fruits de closca, làctics, sulfits)

**CREMA FINA D'ESPÀRRECS VERDS AMB OU A BAIXA TEMPERATURA,  
ESCUMA SUAU DE FORMATGE DEL RIPOLLÈS  
I CROSTONS DE PA CRUIXENTS**

(al·lèrgens: làctics, ou, gluten, api)

**LLUÇ MELÓS AMB CREMA VICHYSOISE, FALS CAVIAR  
DE LA SEVA REDUCCIÓ I CRUIXENT DE LA SEVA PELL**

(al·lèrgens: peix, làctics, api)

**LLAMINERA AMB SALSÀ D'AMETLLA,  
PATATES HASSELBACK I XAMPINYONS SALTEJATS**

(al·lèrgens: fruits de closca, làctics, sulfits)

**POSTRES DE L'AULA**

**Preu 20€**

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

**ELABORAT PER**

**SARA ESPINOSA, JANNA PROVINS, KEVIN RODRIGUEZ**

**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

