INSTITUT ABAT OLIBA
Escola d'Hostaleria del Ripollès

MENÚ DEGUSTACIÓ

21, 22, 28 I 29 D'OCTUBRE DE 2026

SERVEI DE RESTAURANT · 1R TRIMESTRE 2026-2027

PATATES BRAVES AL NOSTRE ESTIL
(al·lèrgens: làctic,i ou)

SOPA DE FREDOLICS AMB ENTREBANCS
(al·lèrgens: fruits secs, gluten, ou)

SUQUET DE PEIX DE ROCA
(al·lèrgens: peix, sulfits, gluten, fruits secs i api)

MELÓS DE VEDELLA DEL RIPOLLÈS
(al·lèrgens: sulfits, gluten, api)

POMA AL FORN, CASTANYA I VAINILLA
(Làctic, sulfits, gluten)

24 €

inclou vi, 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

PRODUCTE DEL RIPOLLÈS

Els plats identificats amb el segell R incorporen productes acreditats amb la marca Producte del Ripollès.