



Generalitat de Catalunya
Departament d'Ensenhament
I.N.S. d'Ostalaria Les-Val d'Aran



Cofinanciado por el
programa Erasmus+
de la Unión Europea

MENÚ

Aperitiu/Aperitivo/Amuse-guele/Starters

Recuit de pèssols amb cruixent
Cuajada de guisantes con crujiente
Calhada de cedesdamb cruishent
Caillé de pois avec croustillant
Curd of peas with crunchy

Prumèr/Primer/Entrée/Main course

Espaguetis amb carbassa i cloïsses
Espaguetis con calabaza y almejas
Espaguetis damb coja e clauvisses
Spaghettis avec de citrouille et des palourdes
Spaghetti with pumpkin and clams

Dusau/Segon/Plat pricipal/Second cours

Bacallà amb salsa verda
Bacalao en salsa verde
Bacalhà damb saussa verda
Morue à la sauce verte Rioja
Cod in green sauce

Postres/Desserts/Desserts

Escuma de coco amb crema d'alvocats.
Espuma de coco con crema de aguacates.
Esgluma de cocò damb crema d'avocat
Mousse de noix de coco à la crème d'avocat.
Coconut foam with avocado cream.

Les, 12 de desembre de 2018