



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

Cargols guisats amb popets
Caracoles guisados con pulpitos
Cargols aguisats damb popets
Escargots cuits avec du poulpe
Snails stewed with small octopus

Prumèr/Primer/Entrée/Main course

Crema de xampinyons amb raviolis de porro i bolets
Crema champiñones con raviolis de puerro y setas
Crème de musharnons damb raviolis de musharnons
Crème aux champignons avec raviolis aux poireaux et champignons
Mushroom cream soup with leek and mushroom ravioli

Dusau/Segon/Plat pricipal/Second cours

Osobuco de gall dindi a la milanesa
Osobuco de pavo a la milanesa
Osobuco de polòi ara milanesa
Ossobuco de dinde à la milanaise
Turkey ossobuco a la milanesa

Postres/Desserts/Desserts

Músic
Músico
Music
Musicien
Musician

Les, 14 de novembre de 2018