



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

Tomàquets confitats amb gelatina d'orenga
Tomatitos confitados con gelatina de orégano
Tomates confitats damb gelatina de majorana
Tomates confits avec de la gelée d'origan
Tomatoes confit with origan jelly

Prumèr/Primer/Entrée/Main course

Amanida de calamarcets a la planxa i cremós de patata amb la seva tinta
Ensalada de chipirones a la plancha y cremoso de patata y su tinta
Anciam de calamars ara plancha e cremos de truha ena sua tinta
Salade de calmars grillés et purée de pommes de terre en l'encre
Grilled calamaries salad and mashed potatoes and ink

Dusau/Segon/Plat pricipal/Second cours

Llobarro al pebre verd
Lubina a la pimienta verde
Llobarro damb pebre vert
Loup de mer au poivre vert
Sea bass with green pepper

Postres/Desserts/Desserts

Triangles de pasta de full amb mousse de iogurt i fruits secs caramelitzats
Triángulos de hojaldre con mousse de yogur y frutos secos caramelizados
Triangles de huelhetatge damb mousse de iogort e fruts secs caramelizats
Triangles de pâte feuilletée avec mousse au yaourt et noix caramélisées
Puff pastry triangles with yoghurt mousse and caramelized nuts

Les, 24 d'octubre de 2018