



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



Cofinanciado por el  
programa Erasmus+  
de la Unión Europea

## MENÚ

### **Aperitiu/Aperitivo/Amuse-gueule/Starters**

Seitons marinats amb llima  
Boquerones marinados con lima  
Anchòia marinades damb lima  
Anchois mariné au citron vert  
Anchovies marinated with lime

### **Prumèr/Primer/Entrée/Main course**

Nyoquis d'espinaçs amb cansalada i pinyons  
Ñoquis de espinaças con panceta y piñones  
Nhoquis de espinards damb heda e pinhons  
Épinards gnocchi avec pancetta et noix de pin  
Gnocchi with spinach with Bacon and pine nuts

### **Dusau/Segon/Plat principal/Second cours**

Guatlles amb pebrots morrons i salsa  
Codornices con pimientos morrones y salsa  
Catles damb peberots e saussa  
Cailles aux poivrons rouges et salsa  
Quail with peppers, red peppers and sauce

### **Postres/Desserts/Desserts**

Escuma de xocolata  
Espuma de chocolate  
Esgluma de chicolate  
Mousse au chocolat  
Chocolate foam

Les, 28 de març de 2019