



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

Roses de meló amb pernil
Rosas de melon con jamón
Roses de melon damb pernihl
Roses de melon au jambon
Roses of melon with ham

Prumèr/Primer/Entrée/Main course

Feijoada amb farofa
Feijoada con farofa
Feijoada damb farofa
Feijoada avec du farofa
Feijoada with farofa

Dusau/Segon/Plat pricipal/Second cours

Llom de rap amb crema de pèsols
Lomito de rape con crema de guisantes
Lom de rap damb crèma de cedes
Longe de lotte à la crème de pois
Monkfish loin with pea cream

Postres/Desserts/Desserts

Maduixots al pebre verd amb suc de cítrics
Fresones a la pimienta verde con jugo de cítricos
Arhagues ath pebe verd damb chuc de cítrics
Fraises au poivre vert avec jus d'agrumes
Strawberries to the green pepper with juice of Citrus

Les, 29 d'abril 2019