



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-guele/Starters

Braves de iuca i xistorra amb vinagreta
Bravas de yuca y chistorra con vinagreta
Braves de ioca e chistorra damb vinagreta
Braves de manioc et txistorra avec vinaigrette
Cassava braves and chistorra with vinaigrette

Prumèr/Primer/Entrée/Main course

Amanida de confitat de tomàquet i ceba amb llagostins
Ensalada de confitado de tomate y cebolla con cigalitas
Anciam de confit de tomata e ceba damb langostins
Salade de Confit à la tomate et l'oignon avec langoustins
Confit tomato and onion salad with scampi

Dusau/Segon/Plat pricipal/Second cours

Esqueixat de vedella amb infusió de vi negre
Desmigado de ternera con infusión de vino tinto
Esqueishat de vedera damb infusion de vin nere
Veau pané avec infusion de vin rouge
Crumbed veal with red wine infusion

Postres/Desserts/Desserts

Mousse de xocolata blanca i maduixes amb cruixent de coco
Mousse de chocolate blanco y fresas con crujiente de coco
Mousse de chicolate blanc e ahragues damb cruissent de coco
Mousse au chocolat blanc et aux fraises avec croquante de coco
White chocolate mousse and strawberries with crunchy coconut

Les, 29 d'octubre 2017