

MENÚ

## AMB POC FEM MOLT

IES ISIDOR MACABICH

26/02

### Aperitiu

Milfulles de patata amb tàrtar de tonyina i  
salsa acevichada

### Entrant

Carpaccio de galera amb vinagreta de  
llima i vainilla

### Primer

Steak tàrtar amb patata soufflé

### Segon

Costella de vedella confitada amb salsa de  
mel i mostassa i puré de pastanaga

### Postres

Arròs amb llet de coco cruixent  
amb gelat de llima kaffir

- Preu: 16€ -

EL MENÚ INCLOU AIGUA, PA, ALL  
I OLI I OLIVES

Aprofitem per recordar-vos que es tracta  
d'un restaurant pedagògic i, per tant, us  
agraïrem la vostra paciència i col·laboració.

Volem ensenyar diferents textures i dissenys d'emplatats amb productes que alguna vegada hem provat i fer veure que una bona presentació pot canviar la noció encara que sigui amb ingredients comuns.

## APERITIU

Milfulles de patata amb tàrtar de tonyina i salsa *acevichada*



## ENTRANT

Carpaccio de galera amb vinagreta de llima i vainilla



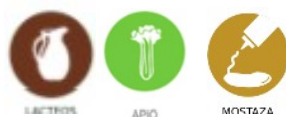
## PRIMER

Steak tàrtar amb patata soufflé



## SEGON

Costella de vedella confitada amb salsa de mel i mostassa i puré de pastanaga



## POSTRE

Arròs amb llet de coco cruixent amb gelat de llima kaffir

