

IES ISIDOR MACABICH

16/01/26

A P E R I T I U

*Falàfel amb hummus de cigró, ceba vermella
confitada i iogurt especiat amb coriandre*

*Rotllet cruixent de formatge amb dàtils,
ametlla, sèsam i salsa de llenties amb menta*

E N T R A N T

*Pit de guatlla amb crema de verdures
i el seu cruixent*

P R I M E R

*Tagín de xai especiat amb verduretes
rostides i cuscús de blat de moro*

S E G O N

*Filet de daurada amb bunyols de pastanaga i
carabassa, tabulé saltejat i salsa de safrà*

P O S T R E

*Baklava de fruits secs amb gelat de
cardamom i flor de taronger*

P R E U : 16 €

EL MENÚ INCLOU AIGUA, PA, ALLIOLI I OLIVES

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

APERITIU

*Falàfel amb hummus de cigró, ceba vermella confitada i iogurt
especial amb coriandre*



LÀCTEOS DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS

*Rotllet cruixent de formatge amb dàtils, ametlla, sèsam
i salsa de llenties amb menta*



CONTIENE
GLUTEN

LÀCTEOS

HUEVOS

GRANOS
DE SÈSAMO

MENTA

ENTRANT

Pit de guatlla amb crema de verdures i el seu cruixent



CONTIENE
GLUTEN

LÀCTEOS

HUEVOS

GRANOS
DE SÈSAMO

APIO

PRIMER

*Tagín de xai especial amb verdures rostides i cuscús
de blat de moro*



LÀCTEOS

DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS

SEGON

*Filet de daurada amb bonyols de pastanaga i carabassa,
tabulé saltejat i salsa de safrà*



CONTIENE
GLUTEN

LÀCTEOS

HUEVOS

PESCADO

MENTA

GRANOS
DE SÈSAMO

DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS

POSTRES

Baklava de fruits secs amb gelat de cardamom i flor de taronger



CONTIENE
GLUTEN

LÀCTEOS

HUEVOS