

# Menú

## APERITIU

BUNYOL DE FORMATGE MANXEC, CODONY,  
PERDIU I EL SEU CONSOMÉ.



HUEVOS



LACTEOS



CONTIENE  
GLUTEN



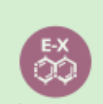
DIÓXIDO DE AZUFRE  
Y SULFITOS

## ENTRANT

ESPÀRRECS BLANCS AMB PICADA DE FRUITA  
SECA I GAZPATXUELO.



FRUTOS  
DE CÁSCARA



DIÓXIDO DE AZUFRE  
Y SULFITOS



CONTIENE  
GLUTEN

## PRINCIPAL

SUPREMA DE CORBINA AMB CLOÏSSES, PURÉ  
DE XIRIVÍA, MICROBROTS I ESCUMA DE FONOLL.



PESCADO



LACTEOS



HUEVOS

## POSTRE

MOUSSE DE IOGURT AMB GELÉE D'HERBES,  
FRUTS VERMELLS I MEL.



HUEVOS



LACTEOS



CONTIENE  
GLUTEN



FRUTOS  
DE CÁSCARA



DIÓXIDO DE AZUFRE  
Y SULFITOS



# I.E.S ISIDOR MACABICH

11/03/2026  
13:45 A 16:30



EL MENÚ INCLOU AIGUA I PA

APROFITEM PER RECORDAR-VOS QUE ES TRACTA D'UN  
RESTAURANT PEDAGÒGIC I, PER TANT, US AGRAIREM LA  
VOSTRA PACIÈNCIA I COL·LABORACIÓ.

ENERGIA ESSENCIAL QUE BATEGA EN LA SEVA MÀXIMA EXPRESSIÓ, ON LA NATURA ESDEVÉ PROTAGONISTA D'UNA CUINA QUE PARLA PER SI SOLA. CADA PLAT REFLECTEIX MAR, TERRA I AIRE AMB UNA CLAREDAT SINCERA, DESPLEGANT SABORS NETS I AUTÈNTICS QUE CREIXEN AL PALADAR. UNA PROPOSTA SENSORIAL PENSADA PER GAUDIR LENTAMENT, CONVIDANT A TORNAR A L'ARREL DEL PRODUCTE I A L'ESPERIT QUE DONA VIDA A LA NOSTRA CUINA.

## APERITIU

BUNYOL DE FORMATGE MANXEC, CODONY, PERDIU I EL SEU CONSOMÉ.

*CRUIXENT PER FORA I CREMÓS PER DINS, EL BUNYOL COMBINA EL FORMATGE MANXEC FOS AMB LA DOLÇOR DEL CODONY. LA PERDIU APORTA PROFUNDITAT, I EL SEU CONSOMÉ CLAR REALÇA ELS MATISOS DEL PLAT. UNA PROPOSTA CÀLIDA, ELEGANT I DE TRADICIÓ REINTERPRETADA AMB UN TOC CONTEMPORANI.*

## ENTRANT

ESPÀRRECS BLANCS AMB PICADA DE FRUITA SECA I GAZPATXUELO.

*ELS ESPÀRRECS BLANCS, TENDRES I SUCOSOS, PRESENTEN UN SABOR DELICAT I UNA TEXTURA CONSISTENT. LA PICADA DE FRUITA SECA APORTA AROMA TORRAT I UN TOC CRUIXENT, CONTRASTANT AMB LA SUAVITAT DELS ESPÀRRECS. EL GAZPACHUELO, CREMÓS I FRESC, AFEGEIX UN TOC CÍTRIC MEDITERRANI. ÉS UNA PROPOSTA EQUILIBRADA QUE COMBINA TRADICIÓ I SENSIBILITAT CONTEMPORÀNIA.*

## PRINCIPAL

SUPREMA DE CORBINA AMB CLOÏSSES, PURÉ DE XIRIVÍA, MICROBROTS I ESCUMA DE FONOLL.

*LA SUPREMA DE CORBINA, SUAU I MELOSA, ES PRESENTA EN EL SEU PUNT ÒPTIM DE COCCIÓ, RESSALTANT LA DELICADESA DEL PEIX. LES CLOÏSSES APORTEN INTENSITAT MARINA, MENTRE QUE EL PURÉ DE XIRIVIA INTRODUUEIX DOLÇOR I TEXTURA VELLUTADA. ELS MICROBROTS AFEGEIXEN FRESCOR, I L'ESCUMA DE FONOLL HARMONITZA AMB UNA NOTA ANISADA. UNA PROPOSTA EQUILIBRADA I ELEGANT, AMB SENSIBILITAT CONTEMPORÀNIA.*

## POSTRE

MOUSSE DE IOGURT AMB GELÉE D'HERBES, FRUITS VERMELLS I MEL.

*LA MOUSSE DE IOGURT ÉS SUAU I LLEUGERA, COMBINANT LA CREMOSITAT DEL IOGURT AMB LA DOLÇOR DE LA MEL. LA GELÉE D'HERBES AFEGEIX UN TOC REFRESCANT, I ELS FRUITS VERMELLS INTENSIFIQUEN ELS SABORS AMB NOTES ÀCIDES. ÉS UNA PROPOSTA DOLÇA, FRESCA I ELEGANT QUE HARMONITZA TEXTURA I SABOR.*