

16€

Menú

APERITIU

CROQUETA D'ENTRECOT DE VEDELLA AMB ALLIOLI
SUAU D'HERBES.

ENTRANT

BACALLÀ CONFITAT AMB PURÉ DE COLINAP, Salsa
ROMESCO I CEBA CRISPY

PRINCIPAL

RELLOM DE PORC AMB Salsa DE PEDRO
XIMÉNEZ I MILFULLS DE PATATES.

POSTRE

PANNACOTTA DE VAINILLA AMB COULIS
DE MANGO I CRUMBLE DE CÍTRICS

18/03/2026 –
13:45 A 16:30
I.E.S ISIDOR MACABICH

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.

APERITIU

CROQUETA D'ENTRECOT DE VEDELLA AMB ALLIOLI
SUAU D'HERBES.



HUEVOS



LACTEOS



CONTIENE
GLUTEN

ENTRANT

BACALLÀ CONFITAT AMB PURÉ DE COLINAP, SALSA
ROMESCO I CEBA CRISPY



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



LACTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



PESCADO



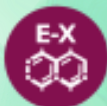
HUEVOS



CONTIENE
GLUTEN

PRINCIPAL

RELLOM DE PORC AMB SALSA DE PEDRO
XIMÉNEZ I MILFULLS DE PATATES.



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



APIO



LACTEOS

POSTRE

PANNACOTTA DE VAINILLA AMB COULIS
DE MANGO I CRUMBLE DE CÍTRICS



FRUTOS
DE CÁSCARA



LACTEOS



CONTIENE
GLUTEN

*ESTE MENÚ OFEREIX UNA EXPERIÈNCIA GASTRONÒMICA EQUILIBRADA,
AMB PLATS SERVITS EN UN ORDRE QUE PERMET GAUDIR DE DIFERENTS
SABORS I TEXTURES, ACABANT AMB POSTRES DOLCES I CREMOSES.*