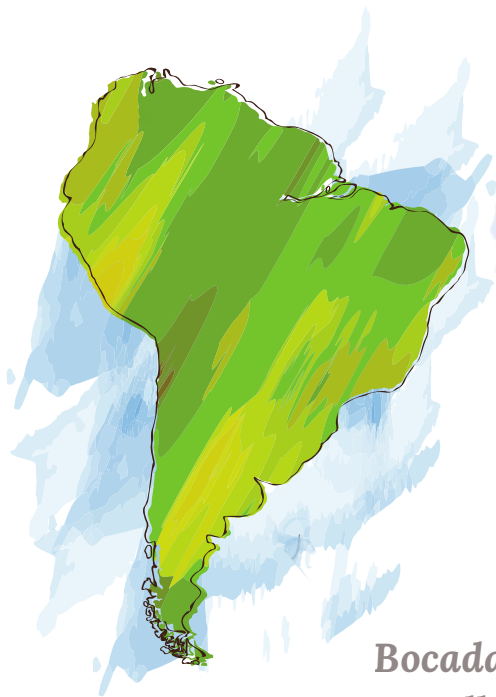




MENÚ

IES ISIDOR MACABICH

13/03/26

APERITIUS

*Bocada del Brasil "coxinha" farcida de
pollastre amb salsa pink panther*

*Tequeños cruixents en salsa ají i
guasacaca*

ENTRANT

Fajitas de pulled pork amb escuma d'alvocat i pic de gall

PRIMER

Tonyina amb ceba vermella, arròs i patacó

SEGON

*Ossobuco en molé, gel de taronja en aire de ceba confitada
i mahonesa de llet i ají amb cruixent de col fregida*

POSTRE

Milfulls cruixent amb cremós de plàtan

PREU: 16€

EL MENÚ INCLOU AIGUA, PA, ALLIOLI I OLIVES

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



APERITIU

Bocada del Brasil "coxinha" farcida de pollastre amb salsa pink panther



CONTIENE
GLUTEN



HUEVOS



APIO

Tequeños cruixents en salsa ají i guasacaca



CONTIENE
GLUTEN



LÁCTEOS



HUEVOS



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS

ENTRANT

Fajitas de pulled pork amb escuma d'alvocat i pic de gall



CONTIENE
GLUTEN



LÁCTEOS



HUEVOS



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS

PRIMER

Tonyina amb ceba vermella, arròs i patacó



PESCADO



APIO
CAI



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS

SEGON

Ossobuco en molé, gel de taronja en aire de ceba confitada i mahonesa de llet i ají amb cruixent de col fregida



CONTIENE
GLUTEN



LÁCTEOS



SOJA



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS

POSTRES

Milfulls cruixent amb cremós de plàtan



CONTIENE
GLUTEN



LÁCTEOS



HUEVOS