

MENÚ 16/01/2025

IES Vermellar

ENTRANTS

Focaccia amb olives.

Carpaccio de sépia i bladers.

Mandonguilles de porc i tzatziki.

Moussaka d'albergínia i salsa teriyaki.

Ensalada grega amb pa de pita.



PRINCIPAL A TRIAR

Rissoto de boletus i bolets variats.

Tallarins negres amb llagostins i foie al pesto.

Llobarro glacejat, rovell fumat i galeta d'arròs

ELABORAT
PER
2n curs
CFGM Cuina
i
Gastronomia

POSTRES

Panna cotta de llet de cabra llet i mandarines

SERVICI
PER
2n curs
CFFPB Cuina
i Restauració

AIGUA, PETIT FOUR I CAFÉ

Donatiu

— 12€ —

Obrim a les 13:15 h

*Reserva en
la nostra web*