



INS Abat Oliba Ripoll

MENÚ DEGUSTACIÓ AMB MARIDATGE DE CERVESA ARTESANA DEL RIPOLLÈS CURS 2015-2016

Dijous 30 de juny de 2016

Navalles amb crema de meló amb maridatge d'Emmona 2016 – American Blonde Ale



Caneló de brandada de bacallà amb vinagreta d'escalunya i poma àcida
amb maridatge d'Avet - Hefeweizen



Terrina de conill amb pesto de ruca amb maridatge de Bonaplata – California Common



Dau de vedella al wisky amb maridatge de Carbó – English Porter



Seqüència de bombons amb maridatge de Carbó – English Porter



Els/les alumnes i professors/es de l'Aula d'Hostaleria del Ripollès i l'INS Abat Oliba de Ripoll us fem arribar el menú del 30 de juny que podreu degustar a les 14:00 de la tarda. Les reserves s'han de realitzar amb 24 hores d'antelació.

El preu del menú és de 15,00€, vi i cafè inclòs. No s'accepta el pagament amb targetes bancàries.



Aquests productes formen part de la marca de garantia 'Producte del Ripollès'. Podeu consultar la pàgina web www.productesdelripolles.com



marisc



làctic



peix



gluten



fruits secs

Agència de Desenvolupament del Ripollès

P.I. Els Pintors. c. Joan Miró, 2-4 17500 Ripoll

Tel. 972 70 44 99

aula@ripollesdesenvolupament.com

Rd
Ripollès Desenvolupament