

Com puc reservar?

✉ comandes@iessitges.cat

**Es podran fer
encàrrecs
fins el dia
7 de desembre
del 2020**

.....

La recollida serà:

Els dies:

14 de desembre : de 10.00h a 13.00 h

16 de desembre : de 10.00 h a 13.00 h

17 de desembre : de 10.00 h a 13.00 h i de 16.00 h a 18.00 h

*S'haurà d'entrar per darrere del centre, i respectar les mesures del moment.



INSTITUT
JOAN RAMON
BENAPRÈS
Sitges

SITJA
RESTAURANT



INSTITUT
JOAN RAMON
BENAPRÈS
Sitges

La nostra selecció

Salmó a l'escandinava	8,00 €/saf.
<i>Safata 250 g. aprox.</i>	
Terrina de foie mi-cuit amb gelatina de malvasia	25,00 €/uni.
<i>Terrina de 250 gr aprox.</i>	
Ànec a la taronja	20,00 €/saf.
<i>Safata de 2 racions</i>	
Fricandó de vedella amb bolets	16,00 €/saf.
<i>Safata de 2 racions</i>	
Cuixa de pollastre rostida amb prunes i pinyons	4,50 €/rac.
Brou d'escudella	4,50 €/l.
<i>Ampolles d'1 litre</i>	
Croquetes de pollastre	9,00 €/saf.
<i>Safata de 12 unitats</i>	
Canelons de rostit	14,00 €/saf.
<i>Safata de 10 unitats</i>	
Canelons de confit d'ànec	14,00 €/saf.
<i>Safata de 10 unitats</i>	
Canelons de bolets	12,00 €/saf.
<i>Safata de 10 unitats</i>	
Canelons d'espínacs amb panses i pinyons	12,00 €/saf.
<i>Safata de 10 unitats</i>	

Tot pensant en la seva comoditat, els volem oferir la possibilitat d'emportar-se algunes de les elaboracions més tradicionals del Nadal.

En clau de dolç

Tronc de xocolata blanca i negra	12,00 €/peça
<i>Peça 8 racions</i>	
Panettone	8,00 €/peça
❄️ Torrons artesans	9,00 €/peça
·Torró de rovell cremat ·Torró de praliné, neula i xocolata amb llet ·Torró de massapà nata i nous	
❄️ Torrons gastronòmics	10,00 €/peça
·Torró de caramel amb vainilla i xocolata negra ·Torró de "yuzu" i xocolata amb llet ·Torró de fruita de la passió, mango i xocolata negra ·Torró de gerds, coco i xocolata blanca ·Torró de massapà amb festucs i nabius	

