

AULA-RESTAURANT

El Rebot del Bisbe

Telf : 93.766.12.01

Tots els productes que es cuinen i que es serveixen en aquesta Aula-restaurant han estat elaborats i servits amb molta cura i dedicació pels alumnes dels cicles formatius d'hostaleria i Indústries Alimentàries del centre, sempre sota l'estricta supervisió dels docents.

Esperem que gaudeixin de l'experiència, i que compreguin que estem aprenent.



Menú *Petit Rebot del Bisbe*

Dijous 30 de Gener

CUINA ROMANA

Per començar...

Fruita Osmotitzada estil romà (*sulfits*)

Hummus de lleties amb castanyes (*peix, sulfits, soja*)

Steak tartar romà (*peix, sulfits, soja*)

Peix al garum (*peix, sulfits, soja*)

Continuem...

Raim osmòtic amb hidromel (*sulfits*)

Ànec al Benjui (*fruits secs amb closca*)

Pollastre amb naps (*api, sulfits, soja*)

Ens endolcim amb...

Pudding Cartaginès (*gluten, làctic, ous*)
MARIDAT AMB "MUSLUM"

o

Fruita

Pa, aigua,vi i cafè inclòs Preu: 8,50€

**Restaurant El Rebost del Bisbe
Institut Bisbe Sivilla
Calella**

Menú Rebost del Bisbe

Dijous 30 de Gener

Curs 2019-2020



Generalitat de Catalunya
Departament d'Ensenyament