

RTA MONÁSTICA POR EL RIPOLLÈS **SANT JOAN DE LES ABADASSES - SANTA MARIA DE RIPOLL**

MIÉRCOLES 15 DE OCTUBRE DE 2025

SALIDA EN BUS DESDE ICAB

8:00 AM – ENCUENTRO 7:45

***PLAZAS DISPONIBLES:** Hasta completar asientos del autocar, con un mínimo de **35 asistentes**, asociados a la Comisión SENIORS-ICAB y su acompañante (opcional).

***PROGRAMA DE LA JORNADA:**

- *Llegada a Sant Joan de les Abadesses: 9.30h*
- *Visita guiada al monasterio de Sant Joan: 9.45h-11.15h*
- *Desplazamiento a Ripoll (con una pequeña pausa para tomar un café o tiempo para ir al baño)*
- *Visita guiada al monasterio de Ripoll: 12h-13.30h*
Se formarán 2 grupos de asistentes, necesarios para una buena recepción explicativa de los Guías (2 por Monasterio) y facilitar tener opción bilingüe (español y catalá); aprovechando el viaje de ida para tenerlos formados a la llegada, preferiblemente a partes iguales aproximadas.
- *Comida en R. SOLANA DEL TER: 14.15h*
¡Atención a este punto! El menú de los tres platos debe escogerse con antelación, una vez hecho el registro de asistencia y el pago de la aportación, indicándose claramente la elección por persona. La elección será firme y nominativa, para evitar disfunciones de experiencias anteriores, la lista que se facilitará al Restaurante comprenderá los platos previamente elegidos. Recomendamos llevar en el viaje una copia de la comunicación a la S.T. del menú elegido para aliviar a la memoria y evitar posibles incomodidades.
- *Regreso a Barcelona: 16:15h*

***MENÚ**

Menú

1r plat escollir

Crema de carbassa amb ou escuma

Caneló XL de rostit amb beixamel *tofonada*

Timbal d'escalivada amb formatge de cabra de Mas Palou

Trumfa emmascarada amb botifarra del perol de Mas el Lladré

Amanida tèbia de formatge brie, mangrana i figues

2n plat escollir

Suprema de lluç sobre permantier de patata, salsa de porros i xips de moniato
Llobarret al forn
Pollastre rostit al forn amb saltxixa de Ripoll, verdures i fruits secs
Mandonguilles a la caçadora

Postres escollir

Tortell de Nata i crema cremada
Brownie de cacau amb fondant de xocolata i gelat de vainilla
Escuma de iogurt de Mas El Lladré amb coulis de gerds i crumble de galeta
Macedònia de fruites naturals amb sorbet de mandarina
Borratxo caramel·litzat de ratafia amb gelat de nous

Celler

Vi Blanc i Negre
Cafès

Preu per persona 25euros

