

MENÚ TURÍSTIC MIGDIA

ENTRÉES – STARTERS

PÂTES AVEC SAUCE AU FROMAGE BLEU ET PARMESAN
PASTA WITH BLUE CHEESE SAUCE AND PARMESAN



SALADE MIXTE AVEC FRUITS SECS
MIXED SALAD WITH NUTS



SOUPE À L'OIGNON AVEC PAIN GRILLÉ AU FROMAGE GRATINÉ
ONION SOUP WITH GRATINED CHEESE TOAST



TRIPES DE VEAU AVEC POIS CHICHES ET CHORIZO IBÉRIQUE
VEAL TRIPES WITH CHICKPEAS AND IBERIAN CHORIZO



PRINCIPAL - MAIN

« BOTIFARRA » SAUCISSE À LA BRAISE
« BOTIFARRA » GRILLED SAUSAGE

CÔTE DE VEAU GRILLÉE AVEC SAUCE « CHIMICHURRI »
GRILLED "CHURRASCO" VEAL WITH CHIMICHURRI SAUCE



JARRET DE PORC EN SAUCE AU VIN ET RIZ
PORK KNUCKLE WITH WINE SAUCE AND RICE



POT-AU-FEU DE CALAMARS AVEC POMMES DE TERRE ET PETITS
POIS VERTS
SQUID STEW WITH PEAS AND POTATOES



DESSERT À CHOISIR – DESSERT TO CHOOSE

Eau, vin et pain compris – Water, wine and bread included

PRIX LUNDI À VENDREDI – PRICE WEEK DAYS: 22'00€

PRIX SOIR, WEEKEND ET FERIÉES –, PRICE EVENINGS, WEEKENDS

AND HOLIDAYS: 25,50€ (4,5% IGI COMPRIS-INCLUDED)

LES MENUS NE PEUVENT PAS ÊTRE PARTAGÉS
MENUS CANNOT BE SHARED