

MENÚ TURÍSTIC MIDI ET SOIR MENÚ TURÍSTIC LUNCH AND DINNER ENTRÉES – STARTERS



LACTEOS

PÂTES À LASAUCES AUX CHAMPIGNONS ET PARMESAN
PASTA WITH MUSHROOM SAUCE AND PARMESAN



CONTIENE GLUTEN



HUEVOS



HUEVOS

SALADE MIXTE AVEC CHAMPIGNON SAUTÉS
MIXED SALAD WITH SAUTÉED MUSHROOM



MOSTAZA



CONTIENE GLUTEN



APIO

POT-AU-FEU DE LENTILLES AU JAMBON DE TERUEL ET CHORIZO IBÉRIQUE
LENTIL STEW WITH TERUEL HAM AND IBERIAN CHORIZO

« MIGAS A LA PASTORA » MIETTES DE PAIN AVEC RAISIN ET ŒUF FRIT

“MIGAS A LA PASTORA” BREADCRUMBS WITH GRAPES AND



HUEVOS

EGG FRIES



CONTIENE GLUTEN

PRINCIPAL - MAIN

« BOTIFARRA » SAUCISSE À LA BRAISE

« BOTIFARRA » GRILLED SAUSAGE

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



SULFITOS



CONTIENE GLUTEN

RAGOÛT D'AGNEAU AU CURRY AVEC COUSCOUS
CURRIED LAMB STEW WITH COUSCOUS



SULFITOS



MOLUSCO

CALAMARS DANS LEUR ENCRE
SQUID IN ITS OWN INK



SULFITOS

DESSERT À CHOISIR – DESSERT TO CHOOSE

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

PRIX LUNDI À VENDREDI – PRICE WEEK DAYS: 23'75€

**PRIX SOIR, WEEKEND ET FÉRIÉES –, PRICE EVENINGS,
WEEKENDS AND HOLIDAYS: 28,00€ (4,5% IGI COMPRIS-INCLUDED)**

LES MENUS NE PEUVENT PAS ÊTRE PARTAGÉS
MENUS CANNOT BE SHARED