

# MENÚ TURÍSTIC MIGDIA I NIT

## ENTRÉES - STARTERS

PÂTES AVEC SAUCE CHAMPIGNONS ET PARMESAN  
PASTA WITH MUSHROOMS SAUCE AND PARMESAN

CROQUETTES MAISON À LA VIANDE AVEC SALADE MIXTE  
HOMEMADE MEAT CROQUETTES WITH MIXED SALAD

« MIGAS » MIETTES DE PAIN SAUTÉES AVEC CHORIZO, ŒUF  
FRIT ET RAISIN

« MIGAS » BREADCRUMBS SAUTED WITH CHORIZO, FRIED  
EGG, AND GRAPES

SOUPE MAISON AVEC DES PÂTES ET POIS CHICHES  
HOMEMADE SOUP WITH PASTA AND CHICKPEAS

## PRINCIPAL - MAIN

SAUCISSE À LA BRAISE  
GRILLED SAUSAGE

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

POT-AU-FEU DE LAPIN AVEC DES ARTICHAUTS  
RABBIT STEW WITH ARTICHOKES

POT-AU-FEU DE CALAMARS AVEC DES POMMES DE TERRE  
SQUID STEW WITH POTATOES

## DESSERT À CHOISIR – DESSERT TO CHOOSE

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

**PRIX LUNDI À VENDREDI – PRICE WEEKDAYS: 16'50€**  
**PRIX NUIT, WEEKEND ET FERIÉS – PRICE NIGHTS, WEEKEND**  
**AND HOLIDAYS: 19,50€**

(4,5% IGI COMPRIS-INCLUDED)

**LES MENUS NE PEUVENT PAS ÊTRE PARTAGÉ**  
**MENUS CANNOT BE SHARED**