

MENÚ TURÍSTIC MIGDIA

ENTRÉES – STARTERS

PÂTES AU PESTO ROSSO AVEC PARMESAN
PASTA WITH PESTO ROSSO AND PARMESAN

SALADE À LA TOMATE “KUMATO” AVEC VENTRÊCHE DE THÖN
TOMATO “KUMATO” SALAD WITH WHITE TUNA BELLY

CROQUETTES MAISON DE VIANDE
HOMEMADE MEAT CROQUETTES

« TIMBAL » MÉLANGE DE LLENTILLES, CRABE ET RIZ BASMATI
« TIMBAL » MIXTURE OF LENTILS, CRAB AND BASMATI RICE

PRINCIPAL - MAIN

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

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

RAGOUT D’AGNEAU
LAMB STEW

POT-AU-FEU DE CALAMARS AVEC CHORIZO IBÉRIQUE
SQUID STEW WITH IBERIAN CHORIZO

DESSERT À CHOISIR – DESSERT TO CHOOSE

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

PRIX LUNDI À VENDREDI – PRICE WEEK DAYS: 17'50€
PRIX SOIR, WEEKEND ET FERIÉS –, PRICE NIGHTS, WEEKEND AND
HOLIDAYS: 20,50€ (4,5% IGI COMPRIS-INCLUDED)

LES MENUS NE PEUVENT PAS ÊTRE PARTAGÉ
MENUS CANNOT BE SHARED