

MENÚ TURÍSTIC MIGDIA

ENTRÉES – STARTERS

RAVIOLIS À LA VIANDE AVEC SAUCE FROMAGE BLEU ET
PARMESAN
MEAT RAVIOLIS WITH BLUE CHEESE SAUCE AND PARMESAN

SALADE MIXTE AVEC VENTRÊCHE DE THÛN
MIXED SALAD WITH TUNA BELLY

CRÈME AUX POIREAUX AVEC CROUTONS
LEEK SOUP WITH CROUTONS

« SOPA CASTELLANA » SOUPE À L'AIL
« SOPA CASTELLANA » GARLIC SOUP

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 RÔTI AU ROMARIN
ROASTED PORK KNUCKLE WITH ROSEMARY

POMMES DE TERRE AVEC SAUCE MARINARA
POTATOES IN MARINARA SAUCE

DESSERT À CHOISIR – DESSERT TO CHOOSE

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

PRIX LUNDI À VENDREDI – PRICE WEEKDAYS : 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