

MENÚ TURÍSTIC MIGDIA

ENTRÉES – STARTERS

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

SALADE MIXTE AVEC FROMAGE « MANCHEGO » EN HUILE
D'OLIVE

MIXED SALAD WITH « MANCHEGO » CHEESE IN OLIVE OIL

« MIGAS » MIETTES DE PAIN SAUTÉES AVEC VIANDE, ŒUF
FRIT ET RAISINS

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

CROQUETTES MAISON DE VIANDE AVEC PURÉE DE POMMES
DE TERRE ET TRUFFE

HOMEMADE MEAT CROQUETTES WITH MASHED POTATOES
AND TRUFFLE

PRINCIPAL – MAIN

“BOTIFARRA” SAUCISSE À LA BRAISE

“BOTIFARRA” GRILLED SAUSAGE

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

RÂGOUT D'AGNEAU AU CURRY
LAMB STEW WITH CURRY

TRUITE À LA BRAISE
GRILLED TROUT

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