

MENÚ TURÍSTIC MIGDIA

ENTRÉES – STARTERS

PÂTES AVEC SAUCE DE FROMAGE BLEU ET PARMESAN
PASTA WITH BLUE CHEESE SAUCE AND PARMESAN

SALADE MIXTE AVEC CHAMPIGNONS
MIXED SALAD WITH MUSHROOMS

SALADE AUX HARICOTS BLANCS AVEC MORUE
BEANS SALAD WITH COD

« MIGAS » MIETTES DE PAIN SAUTÉS AVEC VIANDE, ŒUF FRIT
ET RAISINS
« MIGAS » BREADCRUMBS SAUTED WITH MEAT, EGG AND
GRAPES

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 AVEC SAUCE AUX AMANDES ET DATTES
LAMB STEW WITH ALMOND SAUCE AND DATES

SEICHE À LA BRSEPIAASE À L'AIL ET PERSIL
GRILLED CUTTLEFISH (SEPIA) WITH GARLIC AND PARSLEY

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**