

MENÚ TURÍSTIC MIGDIA

ENTRÉES – STARTERS

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



SALADE MIXTE AVEC FRUITS SECS
MIXED SALAD WITH NUTS



POIS CHICHES AVEC MORUE, ÉPINARDS ET OEUF
CHICKPEAS WITH COD, SPINACH EGG



“TRINXAT” POMMES DE TERRE ES CHOIX ÉCRASÉS AVEC
BACON CROUSTILLANT

“TRINXAT” MASHED POTATOES AND CABBAGE WITH
CRUNCHY BACON

PRINCIPAL - MAIN

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

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



POT-AU-FEU À L'AGNEAU AVEC DU RIZ
LAMB STEW WITH RICE



CORBINE “EN ESCABECHE” MARINADE
MARINADE SEA BASS “EN ESCABECGE”



DESSERT À CHOISIR – DESSERT TO CHOOSE

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

PRIX LUNDI À VENDREDI – PRICE WEEK DAYS: 20'50€
PRIX SOIR, WEEKEND ET FERIÉS –, PRICE NIGHTS, WEEKEND AND
HOLIDAYS: 24,00€ (4,5% IGI COMPRIS-INCLUDED)

LES MENUS NE PEUVENT PAS ÊTRE PARTAGÉ

MENUS CANNOT BE SHARED