



# RESTAURANT EL MIRADOR

MENÚ DIARI: Dijous, 13 de Juny de 2019

Pa, vi, aigua, gasosa (una beguda per persona)



## ENTRANTS

Raviolis a la crema de bolets

Musclos a la marinera

Pastis de verdures amb crema de formatge

Pizza de pagès (xampinyons, bacó, pernil, mozzarella)

Gaspatxo andalús

Amanida d'alvocat, llagostins i salsa rosa

Pinya amb pernil

\*\*\*\*\*

### CARNES A LA BRASA A ESCOLLIR :

Botifarra, hamburguesa, conill

Xai al "ajillo "

Pit de pollastre amb salsa de mostassa

Fetge de vedella a la planxa amb all i julivert

Costella de vedella rostida al forn

Lluç a la planxa a l'all cremat

Paella mixta

\*\*\*\*\*

### PASTISSERIA CASOLANA:

Pastis de formatge

Coca de la casa

Crema catalana, flam

Maduixes amb crema de iogurt

Arròs amb llet, iogurt natural

**GELATS:** Tres gustos o vainilla

**FRUITA DEL TEMPS:** Meló, taronja, pinya

Mandarines, síndria, préssec natural



## ENTRANTES

Raviolis a la crema de setas

Mejillones a la marinera

Pastel de verduras con crema de queso

Pizza de payes (champiñones, bacón, jamón, mozzarella)

Gazpacho andaluz

Ensalada de aguacate, langostinos y salsa rosa

Piña con jamón

\*\*\*\*\*

### CARNES A LA BRASA A ESCOGER :

Butifarra, hamburguesa, conejo

Cordero al ajillo

Pechuga de pollo con salsa de mostaza

Hígado de ternera a la plancha con ajo i perejil

Costilla de ternera rustida al horno

Merluza a la plancha al ajo quemado

Paella mixta

\*\*\*\*\*

### PASTELERIA CASERA:

Pastel de queso

Coca de la casa

Crema catalana, flan

Fresas con crema de yogurt

Arroz con leche, yogurt natural

**HELADOS:** Tres gustos o vainilla

**FRUTA DEL TIEMPO:** Melón, naranja, piña

Mandarinas, sandia, melocotón natural

**P R E U M E N Ú 1 2 , 0 0 €**



# RESTAURANT EL MIRADOR

Daily menú: Thursday, 13 of June 2019

Bread, wine, soda, waters, (one drink per person)

|  | ENTRÉE   |  | INCOMING  |
|--|--|---|---|
|  | <p>Ravioli à la crème de champignons<br/>Moules à la marinera<br/>Gâteau de légumes au fromage à la crème<br/>Pizza payes (champignons, bacon, jambon, mozzarella)<br/>Gaspacho andalou<br/>Salade à l'avocat, crevettes et sauce rose<br/>Ananas au jambon</p>  |   | <p>Ravioli with mushroom cream<br/>Mussels with marinara sauce<br/>Vegetable cake with cream cheese<br/>Pizza payes (mushrooms, bacon, ham, mozzarella)<br/>Andalusian gazpacho<br/>Salad with avocado, prawns and pink sauce<br/>Pineapple with ham</p>  |
|  | <p>*****<br/>LES VIANDES AU BRESIL A CHOISIR:<br/>Butifarra, hamburger, lapin<br/>Agneau à l'ail<br/>Poitrine de poulet à la moutarde<br/>Foie de veau grillé à l'ail et au persil<br/>Côte de veau rôtie au four<br/>Merlu grillé à l'ail brûlé<br/>Paella mixte</p>                                  |   | <p>*****<br/>MEATS TO THE BRAZIL TO CHOOSE:<br/>Butifarra, hamburger, rabbit<br/>Lamb with garlic<br/>Chicken breast with mustard sauce<br/>Grilled veal liver with garlic and parsley<br/>Veal rib roasted in the oven<br/>Grilled hake with burnt garlic<br/>Mixed paella</p>                 |
|  | <p>*****<br/>MAISON DE PÂTISSERIE:<br/>Gâteau au fromage<br/>Coca de la maison<br/>Crème catalane, flan<br/>Fraises à la crème de yaourt<br/>Riz au lait, yaourt naturel<br/>ICE CREAMS: Trois goûts ou vanille<br/>FRUIT OF TIME: Melon, orange, ananas<br/>Mandarines, pastèque, pêche naturelle</p> |   | <p>*****<br/>PASTRY HOME:<br/>Cheesecake<br/>Coca of the house<br/>Crema catalana, flan<br/>Strawberries with yogurt cream<br/>Rice with milk, natural yogurt<br/>ICE CREAMS: Three tastes or vanilla<br/>FRUIT OF TIME: Melon, orange, pineapple<br/>Tangerines, watermelon, natural peach</p> |

**P R I C E M E N U : 1 2 , 0 0 €**