



RESTAURANT EL MIRADOR

MENÚ DIARI: Dijous, 16 Maig de 2019

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

 ENTRANTS	 ENTRANTES
Estofat de patates amb vedella Tallarines a la carbonara Remenat de cervells de xai, ous i ceba Crepes farcits de gambes i verdures Pizza de pagès (xampinyons, bacó, pernil, mozzarella) Salmó marinat amb torradeta Endívies amb rocafort Gaspaxo andaluz *****	Estofado de patatas con ternera Tallarines a la carbonara Revoltijo de sesos de cordero, huevo y cebolla Crepes rellenos de gambas y verduras Pizza de payes (champiñones, bacón, jamón, mozzarella) Salmón marinado con tostadita Endivias con roquefort Gazpacho andaluz *****
CARNS A LA BRASA: Cap de llom, peus de porc, botifarra, hamburguesa Bistec amb salsa rocafort Llibrets de llom Pollastre a la cervesa Codillos de porc al forn amb orellanes i panses Orada a la bilbaína Paella mixta *****	CARNE A LA BRASA: Cabeza de lomo, pies de cerdo, botifarra, hamburguesa Bistec con salsa roquefort Libritos de lomo Pollo a la cerveza Codillos de cerdo al horno con orejones y pasas Dorada a la bilbaína Paella mixta *****
PASTISSERIA CASOLANA: Pastis de xocolata nata Pastis de maduixes Coca de la casa Crema catalana, pudin de coco, flam Maduixes amb crema de iogurt Arròs amb llet, iogurt natural GELATS: Tres gustos o vainilla FRUITA DEL TEMPS: Meló, taronja, pinya Síndria, macedònia natural	PASTELERIA CASERA: Pastel de chocolate y nata Pastel de fresas Coca de la casa Crema catalana, pudin de coco, flan Fresas con crema de yogurt Arroz con leche, yogurt natural HELADOS: Tres gustos o vainilla FRUTA DEL TIEMPO: Melón, naranja, piña Sandia, macedonia natural

P R E U M E N Ú 1 2 , 0 0 €



RESTAURANT EL MIRADOR

Daily menú: Thursday, 16 of May 2019

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

	ENTRÉE		INCOMING
	Ragoût de pommes de terre au veau		Stew of potatoes with veal
	Nouilles carbonara		Tagliatelle carbonara
	Braise de cervelle d'agneau, d'oeuf et d'oignon		Jumble of lamb, egg and onion brains
	Crêpes farcies aux crevettes et légumes		Crepes stuffed with prawns and vegetables
	Pizza payes (champignons, bacon, jambon, mozzarella)		Pizza payes (mushrooms, bacon, ham, mozzarella)
	Saumon mariné avec tostadita		Marinated salmon with tostadita
	Endives au roquefort		Endives with roquefort
	Gaspacho andalou		Andalusian gazpacho
	*****		*****
	VIANDE GRILLÉE:		GRILLED MEAT:
	Tête de longe, pieds de porc, butifarra, hamburger		Head of loin, pork feet, butifarra, hamburger
	Steak à la sauce au roquefort		Steak with roquefort sauce
	Brochures de filet		Booklets of tenderloin
	Poulet à la bière		Chicken to the beer
	Jarret de porc cuit au four avec abricots secs et raisins secs		Baked pork knuckles with dried apricots and raisins
	Dorada a la bilbaína		Dorada a la bilbaína
	Paella mixte		Mixed paella
	*****		*****
	MAISON DE PÂTISSERIE:		PASTRY HOME:
	Gâteau au chocolat et crème		Chocolate cake and cream
	Gâteau aux fraises		Strawberry cake
	Coca de la maison		Coca of the house
	Crème catalane, pudding à la noix de coco, flan		Catalan cream, coconut pudding, flan
	Fraises à la crème de yaourt		Strawberries with yogurt cream
	Riz au lait, yaourt naturel		Rice with milk, natural yogurt
	ICE CREAMS: Trois goûts ou vanille		ICE CREAMS: Three tastes or vanilla
	FRUIT OF TIME: Melon, orange, ananas		FRUIT OF TIME: Melon, orange, pineapple
	Melon d'eau naturel macédonien		Watermelon, natural Macedonian

PRICE MENU : 12 , 00 €