



# RESTAURANT EL MIRADOR

MENÚ DIARI: Dilluns, 11 Febrer 2019

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



## ENTRANTS

Cigrons amb espinacs i bacallà

Tortel·linis a la bolonyesa

Ous a la mallorquina

Crema de verdures amb crostó

Calçots amb salsa romesco

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

Ensalada verda

\*\*\*\*\*

### CARNS A LA BRASA:

Hamburguesa, enfilats, botifarra

Pollastre a la catalana

Bistec a la mostassa

Pota i tripa estil mirador

Escalopa a la milanesa

Costella de porc al forn

Llom de tonyina amb samfaina

\*\*\*\*\*

### PASTISSERIA CASOLANA:

Coca de la casa, peres al vi

Pastis de formatge

Pasta fullada amb fruits del bosc o farcida de nata

Flam, crema catalana, púding de coco

Iogurt natural

Maduixes amb crema de iogurt

Arròs amb llet,

**GELATS:** Tres gustos o vainilla

**FRUITA DEL TEMPS:** Meló, taronja

Pinya natural, mandarines, plàtan



## ENTRANTES

Garbanzos con espinacas y bacalao

Tortelínis a la boloñesa

Huevos a la mallorquina

Crema de verduras con picatostes

“Calçots” con salsa de romesco

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

Ensalada verde

\*\*\*\*\*

### CARNE A LA BRASA:

Hamburguesa, pinchitos, butifarra

Pollo a la catalana

Bistec a la mostaza

Callos estilo mirador

Escalopa a la milanesa

Costilla de cerdo al horno

Lomo de atún con chanfaina

\*\*\*\*\*

### PASTELERIA CASERA:

Coca de la casa, peras al vino

Pastel de queso

Hojaldre con frutos del bosque o relleno de nata

Flan, crema catalana, pudín de coco

Yogurt natural

Fresas con crema de yogurt

Arroz con leche

**HELADOS:** Tres gustos o vainilla

**FRUTA DEL TIEMPO:** Melón, naranja,

Piña natural, mandarinas, plátano

**P R E U M E N Ú 1 2 , 0 0 €**



# RESTAURANT EL MIRADOR

Daily menú: Monday, 11 February 2019

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



## ENTRÉE

Pois chiches aux épinards et morue

Tortelinis a la boloñesa

Oeufs de majorquin

Velouté de légumes aux croûtons

"Calçots" à la sauce romesco

Pizza payes (champignons, bacon, jambon, mozzarella)

Salade verte

\*\*\*\*\*

## VIANDE GRILLÉE:

Hamburger, pinchitos, butifarra

Poulet Catalan

Steak de moutarde

Corus de style véranda

Escalopa à la milanaise

Côtes de porc au four

Longe de thon à la chanfaina

\*\*\*\*\*

## MAISON DE PÂTISSERIE:

Coca de la maison, poires au vin

Gâteau au fromage

Pâte feuilletée aux fruits ou à la crème

Flan, crème catalane, pudding à la noix de coco

Yaourt naturel

Fraises à la crème de yaourt

Riz au lait

ICE CREAMS: Trois goûts ou vanille

FRUIT OF TIME: Melon, orange,

Ananas naturel, mandarines, banane



## INCOMING

Chickpeas with spinach and cod

Tortelinis a la boloñesa

Mallorcan eggs

Cream of vegetables with croutons

"Calçots" with romesco sauce

Pizza payes (mushrooms, bacon, ham, mozzarella)

Green salad

\*\*\*\*\*

## GRILLED MEAT:

Hamburger, pinchitos, butifarra

Catalan chicken

Mustard steak

Veranda style corus

Escalopa a la Milanese

Baked pork rib

Tuna loin with chanfaina

\*\*\*\*\*

## PASTRY HOME:

Coca of the house, pears with wine

Cheesecake

Puff pastry with berries or cream filling

Flan, crema catalana, coconut pudding

Natural yogurt

Strawberries with yogurt cream

Rice pudding

ICE CREAMS: Three tastes or vanilla

FRUIT OF TIME: Melon, orange,

Natural pineapple, tangerines, banana