



RESTAURANT EL MIRADOR

MENÚ DIARI: Divendres, 26 Maig 2023

Pa , vi i gasosa o aigua o canya (REFRESC SUPLEMENNT DE 0,50€)



ENTRANT

Amanida

PRIMERS PLATS

Raviolis amb salsa de formatge

Pastís d'escalivada

Truita de xistorra

Arròs tres delícies

Gaspatxo

Esquitxada de marisc i salsa rosa

SEGONS PLATS AMB GUARNICIONS

Botifarra a la brasa

Pollastre a la brasa

Hamburguesa de vedella a la planxa

Vedella amb bolets

Secret a la brasa

Fideua de sípia

Garró al forn

Suquet de rap

Entrecot de vedella de Girona a la brasa
(suplement 6.00 €)

POSTRES

Maduixa amb nata o valencià

logurt natural, flam, crema catalana

Crema de iogurt

Coca de la casa, pastís

FRUITA DEL TEMPS

GELATS: Vainilla o tres gustos



ENTRANTE

Ensalada

PRIMEROS PLATOS

Raviolis con salsa de queso

Pastel de escalibada

Tortilla de chistorra

Arroz tres delicias

Gazpacho

Salpicón de marisco y salsa rosa

SEGUNDOS PLATOS CON GUARNICIONES

Butifarra a la brasa

Pollo a la brasa

Hamburguesa de ternera a la plancha

Ternera con setas

Secreto a la brasa

Fideua de sipia

Codillo al horno

Suquet de rape

Entrecot de ternera de Girona a la brasa
(suplemento 6.00 €)

POSTRES

Fresa con nata o valenciano

Yogur natural, flan, crema catalana

Crema de yogur

Coca de la casa, pastel

FRUTA DEL TIEMPO

HELADOS: Vainilla o tres gustos

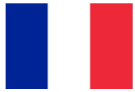
MENÚ DIARI: 13,50€ (IVA INCLÒS) AMB CIGALO 14,00 €



RESTAURANT EL MIRADOR

Menu of the day: Friday, 26 May 2023

Bread, wine, water, gaseous



ENTR

salade

LES PREMIERS PLATS

Raviolis à la sauce au fromage

gâteau escalibada

omelette de chistorra

Riz trois délices

Gaspacho

Salade de fruits de mer et sauce rose

DEUXIÈME COURS

saucisse grillée

Poulet grillé

Burger de bœuf grillé

boeuf aux champignons

secret grillé

fideua de seiche

Jarret cuit au four

suquet de lotte

Entrecôte de bœuf de Gérone grillée

(supplément 6,00 €)

DESSERTS

Fraise à la crème ou valencienne

Yaourt nature, flan, crème catalane

crème de yaourt

Coca maison, gâteau

FRUIT DU TEMPS

GLACE : Vanille ou trois saveurs



ENTR

Salad

FIRST COURSES

Ravioli with cheese sauce

escalibada cake

chistorra omelette

Rice three delights

Gaspacho

Seafood salad and pink sauce

SECOND COURSES

grilled sausage

Grilled chicken

Grilled beef burger

beef with mushrooms

grilled secret

cuttlefish fideua

Knuckle Baked

monkfish suquet

Grilled Girona beef entrecote

(supplement €6.00)

POSTRES

Fresa con nata o valenciano

Yogur natural, flan, crema catalana

Crema de yogur

Coca de la casa, pastel

FRUTA DEL TIEMPO

HELADOS: Vainilla o tres gustos

DIARY MENU: € 13.50 (VAT INCLUDED)