



# RESTAURANT EL MIRADOR

MENÚ DIARI: Dimarts, 21 DE NOVEMBRE 2023

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



## ENTRANT

Seitons a l'andalusa

### PRIMERS PLATS

Pasta amb salsa bolonyesa

Albergínia farcida de carn i beixamel

Remenat de xampinyons

Amanida tropical

Entremés d'embotits

Crema de verdura

\*\*\*\*\*

### SEGONS PLATS AMB GUARNICIONS

Botifarra de pagès a la brasa

Hamburguesa de vedella a la brasa

Guatlla a la brasa amb all i julivert

Pollastre a la brasa

Conill amb samfaina

Galta de porc rostida amb verdures

“Fringers” de pollastre casolans

Fritura de peix

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

\*\*\*\*\*

### POSTRES

logurt natural, crema catalana

Crema de iogurt

Coca de la casa, Piña natural

### FRUITA DEL TEMPS

GELATS: Vainilla o tres gustos



## ENTRANTE

Boquerones a la andalusa

### PRIMEROS PLATOS

Pasta con salsa boloñesa

Berenjena rellena de carne y bechamel

Revuelto de champiñones

Ensalada tropical

Entremés de embutidos

Crema de verdura

\*\*\*\*\*

### SEGUNDOS PLATOS CON GUARNICIONES

Butifarra de payes a la brasa

Hamburguesa de ternera a la brasa

Codorniz a la brasa con ajo y perejil

Pollo a la brasa

Conejo con sanfaina

Galta de cerdo rostida con verduras

“Fringers “ de pollo caseros

Fritura de pescado

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

\*\*\*\*\*

### POSTRES

Yogur natural, , crema catalana

Crema de yogur

Coca de la casa, Piña natural

### FRUTA DEL TIEMPO

HELADOS: Vainilla o tres gustos

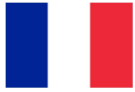
**MENÚ DIARI: 14,50€ (IVA INCLÒS)**



# RESTAURANT EL MIRADOR

*Menu of the day: Tuesday, 21-11- 2023*

Bread, wine, water, gaseous



## ENTR

Anchois andalous

### LES PREMIERS PLATS

Pâtes à la sauce bolognaise

Aubergines farcies à la viande et béchamel

Brouillage de champignons

Salade tropicale

Hors-d'œuvre à la saucisse

Crème végétale

\*\*\*\*\*

### DEUXIÈME PLATS AVEC GARNITURE

Saucisse de campagne grillée

Burger de boeuf grillé

Caille grillée à l'ail et au persil

Poulet grillé

Lapin avec sanfaina

Galta de porc rôti aux légumes

« Fringers » de poulet maison

Friture de poisson

Entrecôte de bœuf de Gérone grillée (supplément 6,00

€)

\*\*\*\*\*

## DESSERTS

Fraise à la crème ou valencienne et pastèque

Yaourt nature, flan, crème catalane

crème de yaourt

Coca maison, pudding à la noix de coco et aux pommes

## FRUIT DU TEMPS

GLACE : Vanille ou trois saveurs



## ENTR

Andalusian anchovies

### FIRST COURSES

Pasta with bolognese sauce

Eggplant stuffed with meat and bechamel

Mushroom scramble

Tropical salad

Sausage hors d'oeuvres

Vegetable cream

\*\*\*\*\*

### SECOND COURSES WITH GARNISHES

Grilled country sausage

Grilled beef burger

Grilled quail with garlic and parsley

Grilled chicken

Rabbit with sanfaina

Roasted pork galta with vegetables

Homemade chicken "fringers"

Fried fish

Grilled Girona beef entrecote (supplement

€6.00)

\*\*\*\*\*

## DESSERTS

Strawberry with cream or Valencian and Watermelon

Natural yogurt, flan, catalan cream

yogurt cream

House coke, coconut and apple pudding

## FRUIT OF TIME

ICE CREAM: Vanilla or three tastes