



# RESTAURANT EL MIRADOR

MENÚ DIARI: Dijous, 16 De Maig 2024

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

 <p><b>ENTRANT</b> Mini caneló</p> <p><b>PRIMERS PLAT</b> Pasta amb salsa marinera Laco a la gallega Croquetes nostres de pernil Vieires de marisc gratinades Gaspatxo andalús Pastís de carbassó</p> <p>*****</p> <p><b>SEGONS PLATS AMB GUARNICIONS</b> Garró de porc al forn</p> <p><b>Paella mixta feta al moment</b> Sípia de costa amb all i julivert Suquet de calamars Llibret de llom, pernil i formatge</p> <p><b>Carns a la brasa a escollir:</b> Botifarra de pagès, Pollastre Hamburguesa</p> <p><b>Entrecot de vedella de Girona a la brasa</b> ( suplement 6.00 € )</p> <p>*****</p> <p><b>POSTRES</b> iogurt natural, flam, crema catalana Crema de iogurt Coca de la casa, Corneto</p> <p><b>FRUITA DEL TEMPS</b> GELATS: Vainilla o tres gustos</p>	 <p><b>ENTRANTE</b> Mini canelón</p> <p><b>PRIMEROS PLATO</b> Pasta con salsa marinera Lacón a la gallega Croquetas nuestras de jamón Vieiras de marisco gratinadas Gazpacho andaluz Pastel de calabacín</p> <p>*****</p> <p><b>SEGUNDOS PLATOS CON GUARNICIONES</b> Codillo de cerdo al horno</p> <p><b>Paella mixta hecha al momento</b> Sipia de costa con ajo y perejil Suquet de calamares Libreto de lomo, jamón y queso</p> <p><b>Carnes a la brasa a elegir:</b> Butifarra de payes, pollo Hamburguesa</p> <p><b>Entrecot de ternera de Girona a la brasa</b> ( suplemento 6.00 € )</p> <p>*****</p> <p><b>POSTRES</b> Yogur natural, flan, crema catalana Crema de yogur Coca de la casa, Corneto</p> <p><b>FRUTA DEL TIEMPO</b> HELADOS: Vainilla o tres gustos</p>
---	--

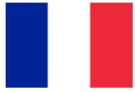
**MENÚ DIARI: 14,50€ (IVA INCLÒS) ( Taper a 0.50€)**



# RESTAURANT EL MIRADOR

*Menu of the day: Wednesday, 16-05-2024*

Bread, wine, water, gaseous



## ENTR

Mini-cannelloni

### PREMIÈRES COURSES

Pâtes à la sauce marinara

Lacon galicien

Nos croquettes de jambon

Coquilles Saint-Jacques aux fruits de mer et gratin

Gaspacho andalou

Gâteau Aux Courgettes

\*\*\*\*\*

### DEUXIÈME PLATS AVEC GARNITURE

Jarret de porc au four

Paella mixte sur commande

Sipia côtière à l'ail et au persil

Suquet de calamar

Livret de longe, jambon et fromage

Viandes grillées au choix :

saucisse de campagne,

Hamburger et poulet

Entrecôte de bœuf de Gérone grillée (supplément 6,00 €)

\*\*\*\*\*

### DESSERTS

Yaourt nature, flan, crème catalane

crème de yaourt

Maison Coca, Corneto

### FRUIT DU TEMPS

GLACE : Vanille ou trois parfums



## EN

Mini cannelloni

### FIRST COURSES

Pasta with marinara sauce

Galician Lacon

Our ham croquettes

Seafood scallops and gratin

Andalusian gazpacho

Zucchini Cake

\*\*\*\*\*

### SECOND COURSES WITH GARNISHES

Baked pork knuckle

Mixed paella made to order

Coastal sipia with garlic and parsley

Squid suquet

Loin, ham and cheese librettomeats to choose

from:

country sausage,

Hamburger and chicken

Grilled Girona beef entrecôte (supplement €6.00)

\*\*\*\*\*

### DESSERTS

Natural yogurt, flan, Catalan cream

yogurt cream

House Coca, Corneto

### FRUIT OF TIME

ICE CREAM: Vanilla or three flavors