



RESTAURANT EL MIRADOR

MENÚ DIARI: Dilluns, 12 De Febrer 2024

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



ENTRANT

Punxo de truita de patates

PRIMERS PLATS

Raviolis a la bolonyesa

Seitó fregit

Remenat d'ous amb botifarra de perol

Pastís de carbassó

Amanida de formatge fresc

Lacó a la gallega

SEGONS PLATS AMB GUARNICIONS

Botifarra de pagès a la brasa

Pollastre a la brasa

Conill a la brasa

Hamburguesa de vedella a la brasa

Fetge de vedell planxa amb all i julivert

Pollastre guisat amb carxofa

Sípia amb pèsol i patates

Lluç a la romana

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

POSTRES

logurt natural, flam, crema catalana

Crema de iogurt

Coca de la casa,

FRUITA DEL TEMPS

GELATS: Vainilla o tres gustos



ENTRANTE

Pincho de tortilla de patatas

PRIMEROS PLATOS

Raviolis a la boloñesa

Boquerón frito

Revuelto de huevos con botifarra de perol

Pastel de calabacín

Ensalada de queso fresco

Lacón a la gallega

SEGUNDOS PLATOS CON GUARNICIONES

Butifarra de payes a la brasa

Pollo a la brasa

Conejo a la brasa

Hamburguesa de ternera a la brasa

Hígado de ternero plancha con ajo y perejil

Pollo guisado con alcachofa

Sipia con guisante y patatas

Merluza a la romana

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

POSTRES

Yogur natural, flan, crema catalana

Crema de yogur, pastel de la cas

Coca de la casa,

FRUTA DEL TIEMPO

HELADOS: Vainilla o tres gustos

MENÚ DIARI: 14,50€ (IVA INCLÒS) (TAPER: 0.50€)



RESTAURANT EL MIRADOR

Menu of the day: Monday, 12-05- 2024

Bread, wine, water, gaseous



ENTR

Brochette d'omelette aux pommes de terre

LES PREMIERS PLATS

Raviolis bolognaises

anchois frits

Oeufs brouillés à la saucisse pérol

Gâteau Aux Courgettes

Salade de fromage frais

Lacon galicien

DEUXIÈME PLATS AVEC GARNITURE

Saucisse de campagne grillée

Poulet à l'ail

lapin grillé

Burger de boeuf grillé

Foie de veau grillé à l'ail et au persil

Ragoût de poulet aux artichauts

Sipia aux petits pois et pommes de terre

Merlu à la romaine

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

Potato omelette skewer

FIRST COURSES

Ravioli bolognese

fried anchovy

Scrambled eggs with perol sausage

Zucchini Cake

Fresh cheese salad

Galician Lacon

SECOND COURSES WITH GARNISHES

Grilled country sausage

Garlic chicken

grilled rabbit

Grilled beef burger

Grilled calf liver with garlic and parsley

Stewed chicken with artichoke

Sipia with peas and potatoes

Roman-style hake

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

