



RESTAURANT EL MIRADOR

MENÚ DIARI: Dijous, 13 De Març 2025

Pa , vi i gasosa o aigua



ENTRANT

Ensaladilla

PRIMERS PLAT

Ous al plat amb samfaina

Pasta a la carbonarà

Seitons fregits amb tomàquet i all tendre

Canalons de peix amb beixamel

Amanida del xef

SEGONS PLATS AMB GUARNICIONS

Paella mixta feta al moment

Cap de llom amb salsa de mostassa

Costelles de porc al forn

Mandonguilles a la marinera

Salmó a la planxa amb maionesa de guacamole

Carns a la brasa a escollir:

Botifarra de pagès , secret

Hamburguesa

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

POSTRES

logurt natural, flam, crema catalana

Crema de iogurt

Coca de la casa, Corneto

FRUITA DEL TEMPS

GELATS: Vainilla o tres gustos



ENTRANTE

Ensaladilla

PRIMEROS PLATO

Huevos al plato con sanfaina

Pasta a la carbonara

Boquerones fritos con tomate y ajo tierno

Canalones de pescado con bechamel

Ensalada del chef

SEGUNDOS PLATOS CON GUARNICIONES

Paella mixta hecha al momento

Cabeza de lomo con salsa de mostaza

Costillas de cerdo a l horno

Albóndigas a la marinera

Salmon a la plancha con mayonesa de guacamole

Carnes a la brasa a elegir:

Butifarra de payes , secreto

Hamburguesa

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

POSTRES

Yogur natural, flan, crema catalana

Crema de yogur

Coca de la casa, Corneto

FRUTA DEL TIEMPO

HELADOS: Vainilla o tres gustos



MENÚ DIARI: 15.00€ (IVA INCLÒS) (Taper a 0.50€)



RESTAURANT EL MIRADOR

Menu of the day: Wednesday, 13-03-2025

Bread, wine, water, gaseous

 <p>brochette de maison Salade PREMIERS COURS Oeufs dans l'assiette avec sanfaina pâtes carbonara Anchois frits à la tomate et à l'ail Gouttières à poisson à la béchamel Salade du chef ***** DEUXIÈME PLATS AVEC GARNITURE Paella mixte sur commande Tête de longe sauce moutarde Côtes de porc au four Boulettes de viande aux fruits de mer Saumon grillé avec mayonnaise au guacamole saumon grillé Saucisse de campagne, Poulet Hamburger 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</p>	 <p>EN Salad START COURSES Fried eggs with sanfaina Pasta carbonara Fried anchovies with tomato and spring garlic Fish cannelloni with béchamel sauce Chef's salad ***** SECOND COURSES WITH SIDE DISHES Mixed paella made to order Loin head with mustard sauce Baked pork ribs Meatballs marinara Grilled salmon with guacamole mayonnaise to choose from: country sausage, Hamburger 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</p>
---	--