

FOR LUNCH / POUR MANGER
FIRST COURSES / PREMIERS PLATS

Roast beef coke with mustard vinaigrette (2) (5) (7) (9)
 Rôti de boeuf coca et vinaigrette à la moutarde

Roasted cannelloni with bechamel (1) (7) (9)
 Cannellonis rôtis à la béchamel

Escalivada with anchovies (11)
 Escalivada aux anchois

SECOND COURSES / DEUXIÈME COURS

Mellow beef braised at low temperature with parmentier (1) (7) (9)
 Moelleux de bœuf braisé à basse température au parmentier

Paella of pals a la marinera (9) (10) (11) (12)
 Paella de Pals à la marinère

Grilled lamb palpissos with caliu potatoes (1)
 Palpissos d'agneau grillés et pommes de terre caliu

FOR DINNER / POUR DÎNER

FIRST COURSES / PREMIERS PLATS

Carrot, potato and beans
 Carotte, pomme de terre et haricots

Broth soup with pasta (4) (7)
 Soupe de bouillon aux pâtes

Grilled asparagus with romesco (6) (7) (9)
 Asperges grillées au romesco

SECOND COURSES / DEUXIÈME COURS

Salt and pepper sausage with roasted eggplant
 Sausisse sel et pivre au aubergines rôtiest

Poached eggs with potato and ham parmentier (1) (5) (7)
 Oeufs pochés au parmentier de pommes de terre et jambon

Hake supreme with seasonal vegetables (11)
 Suprême de meriu aux légumes de saison

1 DESSERT PER PERSON, SECOND DESSERT 3€ / 1 DESSERT PAR PERSONNE, DEUXIÈME DESSERT 3€

PRICES FROM MONDAY TO FRIDAY / PRIX DU LUNDI AU VENDREDI
 ADULT MENU: 24€ DRINKS NOT INCLUDED / BOISSONS NON INCLUSES
 CHILDREN'S MENU / MENU ENFANTS: 12€ DRINKS NOT INCLUDED /
 BOISSONS NON INCLUSES

WEEKEND AND HOLIDAY PRICES / TARIFS WEEK-END ET VACANCES
 ADULT MENU: 28€ INCLUDES WATER AND GLASS OF WINE /
 COMPREND L'EAU ET LE VERRE DE VIN
 CHILDREN'S MENU / MENU ENFANTS: 15€ INCLUDES WATER /
 COMPREND L'EAU

TERRACE SUPPLEMENT 3€ / SUPPLÉMENT TERRASSE 3€

 MILK LAIT	 MOUTARDE MUSTARD	 LUPIN LUPIN	 CÉLÉRI CELERY	 ŒUFS EGG	 À COQUE NUTS	 GLUTEN GLUTEN	 ARACHIDES PEANUT	 SO ₂ SULFITES SULFITES	 MOLLUSQUES MOLLUSKS	 POISSON FISH	 CRUSTACÉS CRUSTACEANS	 SOJA SOY	 SÉSAME SESAME
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14

