

Menu “ La Plaça “

Home Canelloni Rossini / Cannellonis à la Rossini

Broad Beans Catalan Stule / Fèves à la Catalane

Salad with Local Strawberries, Duck ham and fresh Cheese #

Salade de Fraises Régionales, Jambon de Canard et Fromage frais

Spaghetti with Mushrooms and Parmesan / Spaghetti avec Champignons et Parmesano

Avocado salad, Cherry Tomato and Pipes with Mustard Vinaigrette, honey and soja #

Salade d'avocat, Tomates Terises et Pipes à la Vinaigrette à la Moutarde, miel et soja

Local Mushrooms (Boletus) Rissoto / Risotto aux Cèpes Regionals # Suplem. 6.00

Grilled Trout with Dried Fruits & Ham / Truite Grillé aux Fruits Secs et Jambon #

Bass grilled Orio's Style / Loup de Mer (Bar) grillé à l'Orio #

Local Pork Sausage variety Brochette / Brochette variée de Saucisse Régional

Stew of Pork feet with white beans / Ragoût de Pieds de Porc aux haricots blancs

Cripy Oxtail with Red wine / Crostillant de Queue de Boeuf au vin Rouge Suplem. 3.50

Veal's Churrasco grilled / Churrasco de Veau grillé #

Dessert or Coffee and Bread included / Dessert ou Café Pain inclus **25,90**

1st dish + dessert or coffee / 1er plateau + dessert ou café **15.60**

2nd dish + dessert or coffee / 2me plateau + dessert ou café **19.70**

SUGGESTIONS + GRILLED ON WOOD / GRILLÉS SUR BOIS

Grilled Octopus with potato parmentier / Poulpe grillé au parmentier de pommes de terre (180gr) # 24.80

Duck Preserve with Apple and Sweet / Confit de Canard avec Compote de Pomme # 16.40

Mellow Veal with Mushroom Sauce / Miellé de Veau à la sauce du Cêpes # 17.70

Veal ECO Entrecôte grilled / Entrecôte ECO de Veau grillé (300 gr) # 20.90

Grilled ECO Veal Chop / Côtelette de Veau ECO Grillé (600gr) # 29.90

Local Lamb grilled / Agneau Régional grillé # 15.90

Sucking ECO Goat cooked slowly and Baked served with Vegetables and Slow cooked Potato # 21.90

Gigot de Chevreau ECO Rôti et cuit sous vide aux Légumes et Pomme de Terre Confite

gluten free

Kids Menú / Menú pour Enfants 18.00 € ½ menú 12.00 €

Pasta Soup with Meatballs / Soupe aux Pâtes et Boulettes de Viande

Macaroni bolognese / Macaroni à la bolognaise

Pork Sausage & home fried potatoes / Saucisse avec les pommes de terre frites maison

Veal's Burger & home fried potatoes / Hamburger de Veau avec les pommes de terre frites maison

Yogurt / Yogourt ice cream / Glacé "FRIGO INFANTIL"

EXTRA TERRACE SERVICE 1.50 x person 10% TAXES included / comprises

BEVERAGES NOT INCLUDED IN THE MENU / BOISSONS NON COMPRISES DANS LE MENU

OUR DESSERTS ARE HOMEMADE / NOS DESSERTS FAITS MAISON

Belgian Chocolate ice cream / Raspberry ice cream / Lemon sorbet

Crème glacée au Chocolat belge / Crème glacée aux Framboises / Sorbet au Citron

Artisan Yogurt Cream / Crème de Yogourt Artisanal

Cold Pineapple soup with raspberry ice cream /

Soupe froide à l' Ananas à la crème glacée aux framboises

Café flan with Baileys cream / Flan de café avec la crème de Baileys

Cheesecake with red fruits / Gâteau au fromage aux fruits rouges

Cottage Cheese with honey and walnuts / Fromage Cottage au miel et noix

Pannacotta with local strawberry coulis / Pannacotta avec coulis de fraises régionales

Freshly made Vanilla creamy ice cream with Brownie Extra 3.50

Crème glacée à la Vanille crémeuse fraîchement préparée et accompagnée de Brownie

Creamy Chocolate with bread, olive oil and salt Extra 3.50

Crèmeux au Chocolat avec du pain, de l'huile d'olive et du sel

sweet wine from Pedro Ximenez / vin doux du Pedro Ximenez 6.50

DESSERT RATE OUT OF MENU / TARIF DESSERT HORS MENU 5.00

Creamy Vanilla/ Chocolate - Crèmeaux Vanille / Chocolat 8.50 logurt / Yogur 3.50