

Taste for Tradition

Goût pour la Tradition

ENGL / FRAN

- « Gazpacho » home made / « Gazpacho » maison 10.40
- Home Cannelloni Rossini / Cannellonis à la Rossini 10.90
- Broad Beans Catalan Style / Fèves à la Catalane 10.90
- Barbastro's Tomato with shallot onion, Feta cheese & Pistachio Vinaigrette # 10.70
Tomates du Barbastro avec l'onion échalote et fromage Feta à la Vinaigrette de Pistache
- Avocado salad, Cherry Tomato, fresh Cheese & Mustard Vinaigrette, honey, soja # 12.80
Salade d'avocat, Tomates Terises et Fromage à la Vinaigrette à la Moutarde, miel et soja
- Spaghetti with Mushrooms and Parmesan / Spaghetti avec Champignons et Parmesano 12.80
- Local Mushrooms (Boletus) Rissoto / Risotto aux Cèpes Regionals # 16.80
- Bass grilled Orio's Style / Loup de Mer (Bar) grillé à l'Orio # 16.80
- Local Pork Sausage variety Brochette / Brochette variée de Saucisse Régional 10.90
- Stew of Pork feet with white beans / Ragoût de Pieds de Porc aux haricots blancs # 14.80
- Veal ECO Entrecôte grilled / Entrecôte ECO de Veau grillé # 22.90
- Duck Preserve with Apple and Sweet / Confit de Canard avec Compote de Pomme # 17.70
- Cripy Oxtail with Red wine / Crostillant de Queue de Boeuf au vin Rouge 19.70
- Mellow Veal with Mushroom Sauce / Miellé de Veau à la sauce du Cèpes # 19.90
- Suckling ECO Goat cookeed slowly at low temperature and baked / # 24.70
Gigot de Chevreau ECO cuit lentement à basse température et Rôti

OUR DESSERTS ARE HOMEMADE /

NOS DESSERTS FAITS MAISON

Belgian Chocolate ice cream / Raspberry ice cream / Lemon sorbet ice cream 5.00

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

Artisan Yogurt Cream / Crème de Yogourt Artisanal 4.00

Cold Pineapple soup with raspberry ice cream / 5.50

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

Café flan with Baileys cream / Flan de café avec la crème de Baileys 6.00

Cheesecake with red fruits / Gâteau au fromage aux fruits rouges 6.00

Cottage Cheese with honey and walnuts / Fromage Cottage au miel et noix 6.00

Pannacotta with local strawberry coulis / Pannacotta avec coulis de fraises régionales 5.50

Creamy Chocolate with bread, olive oil and salt 9.00

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

sweet wine from Pedro Ximenez / vin doux du Pedro Ximenez 6.90



MENÚ

23,90 €

DRINKS NOT INCLUDED

BOISSONS NON COMPRISES

Salad with goat cheese au gratin, apple compote, raisins and walnuts #

Salade de chèvre gratinée, compote de pommes, raisins secs et noix

Curry pumpkin cream with parmesan #

Crème de potiron au curry et parmesan

Sautéed spaghetti with vegetables, chicken and soya

Spaghetti sauté aux légumes, poulet et soja

Sausage with sautéed beans / Saucisse aux haricots sautés

Home Stewed Beef ECO / Ragoût de Boeuf ECO # Km O

Cod with vegetables cooked / Morue avec Légumes cuits #

Postres home made / maison

Panna Cotta i coulis de strawberry / fraise #

Cheesecake / Gâteau au fromage

Lemon ice cream / Crème glacée au citron #

OPCIONES : VEGETARIAN / VEGAN

gluten free