



B.B.Q.

ENSALADAS



COCKTAIL DE GAMBAS : piña, cebolla, gambas, tomate cherry y salsa cocktail

(mayonesa, keptchup, brandy e zumo naranja)

SALPICON MARISCO : tomate, cebolla ,pimientos de 3 colores, pulpo, molla, mejillón y vinagreta.

ENSALADA PRIMAVERA : mézclum , espárragos ,tomate seco, maíz, huevo y aceitunas negras.

PRINCIPAL

ENTRECOTTE DE TERNERA

CHULETILLAS DE CORDERO

SOLOMILLO CERDO

POLLO DESHUESADO AL LIMON

BROCHETA LANGOSTINOS

MEJILLONES EN SALSA

GUARNICIONES (patata asada, tomate asado, pimientos y cebolla)

DULCE

PROFITEROLES

CARROT CAKE

SINFONIA DE FRUTAS





B.B.Q.

SALAD



GAMBAS COCKTAIL: pineapple, onion, prawns, cherry tomato and cocktail sauce

COCKTAIL SAUCE: mayonnaise, ketchup, brandy and orange juice

SALPICON SEA FOOD: tomato, onion, peppers of 3 colors, octopus, molla, mussel and inaignette.

SPRING SALAD: mézclum, asparagus, dried tomato, corn, egg and black olives.

MAIN COURSE

ENTRECOTTE STEAK

LAMB CHOPPS

PORK FILLET

CHICKEN LEMON

PRAWELL BROOCH

MUSSELS IN SAUCE

SIDE DISHES (roasted potato, roasted tomato, peppers and onion)

SWEET

PROFITEROLES

CARROT CAKE

SYMPHONY OF FRUITS





B.B.Q.

SALADE



GAMBAS COCKTAIL: ananas, oignons, crevettes, tomates cerises et sauce cocktail

SAUCE COCKTAIL: mayonnaise, Keepchup, cognac et jus d'orange

SALPICON FRUITS DE MER: tomate, oignon, poivrons de 3 couleurs, poulpe, molla, moules et vinaigrette.

SALADE DE PRINTEMPS: mézclum, asperges, tomates séchées, maïs, œuf et olives noires.

PLAT PRINCIPAL

ENTRECOTE

COTELETTES D'AGNEAU

FILET DE PORC

POULET AU CITRON

BROCHETTE CREVETTES

MOULES EN SAUCE

ACCOMPAGNEMENT (pomme de terre rôtie, tomate rôtie, poivrons et oignons)

NOS DOUCEURS

PROFITEROLES

GÂTEAU À LA CAROTTE

SYMPHONIE DE FRUITS

