

Menú Semanal

Aperitivo cortesía del chef

Entrantes a Elegir

Ensalada de tomate de temporada KMO con piparra y atún
Timbal de verduras a la plancha con frutos secos y queso local
Gaspacho de ajo blanco con uvas y crujiente de paletilla ibérica

Principal a Elegir

Pollo en salsa de curry con leche de coco y verduras salteadas
Bacalao confitado en cama de asadillo y salsa de tinta
Arroz meloso de setas y espárragos trigueros

Postre a Elegir

Lemon pie
Peras al vino tinto con chantilly
Sorbete de frutos rojos

Bebida a Elegir

Agua
Refresco
Copa de vino

25€

IVA INCLUIDO

De 13:00h a 15:00h de Lunes a Jueves

 **eboca**
RESTAURANTS


**EL MIRADOR
DES PORT**
RESTAURANT

Weekly menu

Appetizer courtesy of the chef

Starters to choose from

KMO seasonal tomato salad with piparra and tuna
Timbal of grilled vegetables with nuts and local cheese
White garlic gaspacho with grapes and crispy Iberian shoulder

Main to choose

Chicken in curry sauce with coconut milk and sautéed vegetables
Confit cod on a bed of barbecue and ink sauce
Creamy rice with mushrooms and wild asparagus

Dessert to choose

Lemon pie
Pears in red wine with chantilly
Red fruit sorbet

Drink of Choice

Water
Soft drink
Wine glass

25€

VAT INCLUDED

From 1:00 p.m. to 3:00 p.m. from Monday to Thursday

Menú Setmanal

Aperitiu cortesia del xef

Entrants a Escollir

Amanida de tomàquet de temporada KMO amb piparra i tonyina Timbal de verdures a la planxa amb fruita seca i formatge local Gaspatxo d'all blanc amb raïm i cruixent d'espatlla ibèrica

Principal a Escollir

Pollastre amb salsa de curri amb llet de coco i verdures saltejades Bacallà confitat en llit d'asadillo i salsa de tinta Arròs melós de bolets i espàrrecs de marge

Postres a Escollir

Lemon pie Peres al vi negre amb chantilly Sorbet de fruits vermells

Beguda a Escollir

Aigua Refresc Copa de vi

25€

IVA INCLÒS

De 13:00 ha 15:00 h de Dilluns a Dijous

 **eboca**
RESTAURANTS


**EL MIRADOR
DES PORT**
RESTAURANT