

DAILY MENU

13:00H A 16:00H

STARTER

Goat cheese salad with walnuts and mustard vinaigrette

Salade de fromage de chèvre, noix et vinaigrette à la moutarde

Tomato and onion salad with tuna belly

Salade de tomates et oignons nouveaux avec ventrèche de thon

Mussels steamed or marinara sauce

Moules à la marinière ou à la vapeur

Andalusian-style calamari with Padrón peppers

Calamars à l'andalouse avec des piments de Padrón

Grilled vegetables with romesco sauce

Légumes grillés avec sauce romesco

Crunchy bread with crushed tomatoes and anchovy from L'Escala (4 pcs.)

Pain avec tomate cassée et anchois de L'Escala (4 pièces)

4R Miramar Gazpacho and/or 4R Miramar Salmorejo

Gazpacho 4R Miramar et/ou Salmorejo 4R Miramar

Sautéed shellfish with garlic and chili' (+5€)

Coquillages sautés à l'ail et au piment (+5€)

MAIN COURSE

Salmon with potato panadera and vegetables

Suprême de saumon, pommes de terre panadera et légumes

'Rossejat' noodles (minimum 2 people)

Nouilles 'rossejat' (minimum 2 personnes)

Roast pork ribs with barbecue sauce

Travers de porc rôti avec sauce barbecue

Lemon confit chicken thigh finished on the grill

Cuisse de poulet confite au citron et finie au grill

Beef carpaccio with parmesan shavings

Carpaccio de bœuf avec des copeaux de parmesan

Grilled beef entrecote (approx. 250 g) (+6€)

Entrecôte de bœuf grillée (250 g environ) (+6€)

Baked sea bass or 'al Orio' style (+6€)

Bar au four ou style 'al Orio' (+6€)

Dessert or coffee

Water 0.50 cl. or soft beer 0.28 cl or wine cup (D.O. Terra Alta)

21.00€ IVA included

MONDAY TO FRIDAY