

ENTRÉES

- Croquettes de jambon maison (4 unités)
- Salade de laitue tendre, maïs, fromage, thon, tomates cerise et olives.
- Ratatouille de légumes aux œufs fermier
- Crème de courgettes aux fromage croûtons
- Poêlée de pommes de terre boulangères, jambon et œuf
- Soupe de *cocido* (bouillon et viande) avec des nouilles
- Macaroni au bœuf haché et à la sauce tomate faite maison (disponible sans gluten)

PLATS PRINCIPAUX

- Poisson blanc grillé ou pané
- Filet d’espadon grillé
- Dés de poulet sautés à l’assaisonnement doux
- Médallions de porc ibérique grillés
- Boulettes de viande de bœuf à la sauce aux amandes
- Hamburger de bœuf *retinta* ou végétarien avec fromage à pâte molle et tomate sur petit pain brioche

RÉGIONAL

Chaque Parador propose un plat régional différent. Demandez à notre personnel.

GARNITURES AU CHOIX

- Pour accompagner votre plat principal
- Riz sauté
 - Pommes de terre frites à l’huile d’olive vierge extra, en robe des champs ou en purée
 - Bâtonnets de patate douce
 - Salade de tomates cerise

DESSERTS

- Tarte du Parador
- Flan aux œufs artisanal
- Fruits en lamelles avec sorbet à l’orange
- Yaourt naturel aux fruits déshydratés
- Crèmes glacées et sorbets



Principal + garniture

+



Boisson

+



Dessert

=

13 €



Entré

+



Principal + garniture

+



Boisson

+



Dessert

=

16,50 €

Taxes incluses //Ce menu et ces prix sont uniquement pour les enfants jusqu’à 12 ans.
Si votre aves une aoutre intolérance ou allergie, veuillez consulter notre personnel.