

Menú

08.12-14.12

18,90€
Incluye agua, caña
o copa de vino.

ENTRANTE

Crema de calabaza, jengibre y coco.

o

Rollito crujiente de langostinos y
verduras con salsa sweet chili.



PRINCIPAL

Súper veggie burger con queso
de cabra, cebolla caramelizada
y chips de yuca.



o

Lubina a la plancha con cuscús de
verduras y salsa de yogur y eneldo.



o

Cordon bleu de jamón y queso con
pastel de verduras y mezcla de
semillas.



@restauranteboira

POSTRE

Tiramisú de dulce de leche.



o

Cheesecake de melocotón.



LUNES A SÁBADO: 13.00h - 16.30h / 19.30h - 22.30h | DOMINGO: 13.00h - 16.30h

* En caso de alergias e intolerancias, consulte a nuestro personal.

HUEVO | EGG | EI

GLUTEN CURRY

MOLUSCOS | MOLLUSCO | MOLLUSKE

SOJA | SOY | SOJA

MOSTAZA | MUSTARD | SENF

PESCADO | FISH | FISCH

SULFITOS | SULFITES | SULFITE

SEMILLAS | SEEDS | SAMEN

FRUTOS SECOS | NUTS | NÜSE

LÁCTEO | DAIRY | MILOH

ALTRAMUCES | LUPINS | LUPINEN

CRUSTÁCEOS | CRUSTACEAN

Menú

08.12-14.12

18,90€
Inclou aigua, canya
o copa de vi.

ENTRANTS

Crema de carbassa, gingebre i coco.

o

Rotllet cruixent de llagostins i
verdures amb salsa sweet chili.



PRINCIPAL

Hamburguesa vegetal amb
formatge de cabra, ceba
caramel·litzada i xips de iuca.



o

Llobarro a la planxa amb cuscús
de verdures i salsa de iogurt i anet.



o

Cordon bleu de pernil i formatge
amb pastís de verdures i barreja
de llavors.



@restauranteboira

POSTRES

Tiramisú de dolç de llet.



o

Pastís de formatge i préssec.



DILLUNS A DISSABTE: 13.00h - 16.30h / 19.30h - 22.30h | DIUMENGE: 13.00h - 16.30h

* En cas d'al·lèrgies i intoleràncies, consulteu el nostre personal.

HUEVO | EGG | EI

GLUTEN CURRY

MOLUSCOS | MOLLUSO | MOLLUSKE

SOJA | SOY | SOJA

MOSTAZA | MUSTARD | SENF

PESCADO | FISH | FISCH

SULFITOS | SULFITES | SULFITE

SEMILLAS | SEEDS | SAMEN

FRUTOS SECOS | NUTS | NÜSE

LÁCTEO | DAIRY | MILOH

ALTRAMUCES | LUPINS | LUPINEN

CRUSTÁCEOS | CRUSTACEAN

Menu

08.12-14.12

18,90€
Includes water, beer
or glass of wine.

STARTERS

Pumpkin, ginger and coconut
cream soup.

or

Crispy prawn and vegetable roll
with sweet chili sauce.



MAIN COURSE

Veggie burger with goat's cheese,
caramelized onion and yuca chips.



or

Griddled sea bass with vegetable
couscous and yogurt-dill sauce.



or

Cordon bleu of ham and cheese
with vegetable terrine and
seed mix.



DESSERTS

Dulce de leche tiramisù.



or

Peach cheesecake.



@restauranteboira

MONDAY TO SATURDAY: 13.00h – 16.30h / 19.30h – 22.30h | SUNDAY: 13.00h – 16.30h

* In case of allergies and intolerances, please consult our staff.

 HUEVO | EGG | EI

 GLUTEN  CURRY

 MOLUSCOS | MOLLUSO | MOLLUSKE

 SOJA | SOY | SOJA

 MOSTAZA | MUSTARD | SENF

 PESCADO | FISH | FISCH

 SULFITOS | SULFITES | SULFITE

 SEMILLAS | SEEDS | SAMEN

 FRUTOS SECOS | NUTS | NÜSE

 LÁCTEO | DAIRY | MILOH

 ALTRAMUCES | LUPINS | LUPINEN

 CRUSTÁCEOS | CRUSTACEAN

Menü

08.12-14.12

18,90€
Wasser, Bier oder
ein Glas Wein
inbegriffen.

VORSPEISEN

Kürbis-Ingwer-Kokoscremesuppe.
oder

Knusprige Garnelen-Gemüse-Rolle
mit Sweet-Chili-Sauce.



HAUPTGERICHT

Veggie-Burger mit Ziegenkäse,
karamellisierter Zwiebel und
Maniok-Chips.



oder

Gegrillter Wolfsbarsch mit Gemüse-
Couscous und Joghurt-Dill-Sauce.



oder

Cordon bleu mit Schinken
und Käse, Gemüsekuchen
und Körnermischung.



@restauranteboira

NACHTISCH

Tiramisù mit Dulce de Leche.



oder

Pfirsich-Cheesecake.



MONTAG BIS SAMSTAG: 13.00h – 16.30h / 19.30h – 22.30h | SONNTAG: 13.00h – 16.30h

* Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Personal.

HUEVO | EGG | EI

GLUTEN CURRY

MOLUSCOS | MOLLUSCO | MOLLUSKE

SOJA | SOY | SOJA

MOSTAZA | MUSTARD | SENF

PESCADO | FISH | FISCH

SULFITOS | SULFITES | SULFITE

SEMILLAS | SEEDS | SAMEN

FRUTOS SECOS | NUTS | NÜSE

LÁCTEO | DAIRY | MILOH

ALTRAMUCES | LUPINS | LUPINEN

CRUSTÁCEOS | CRUSTACEAN