

Menú

01.12-07.12

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

ENTRANTE

Crujiente de queso con salsa de frutos rojos.



o

Ensalada tibia de espinacas, pollo marinado, tomate cherry y cebolla tierna, con aderezo de miel y mostaza.



POSTRE

Flan de vainilla y caramelo con chantillí.



o

Tarta de coco y frambuesas.



PRINCIPAL

Revuelto de patatas, guisantes, huevo y mozzarella.



o

Berenjena rellena de atún.



o

Ternera Strogonoff con puré de patatas.



@restauranteboira

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 | 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

Menú

01.12-07.12

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

ENTRANTS

Cruixent de formatge amb salsa de fruits vermells.



o

Amanida tèbia d'espínacs, pollastre marinat, tomàquet cherry i ceba tendra, amb amaniment de mel i mostassa.



POSTRES

Flam de vainilla i caramel amb chantilly.



o

Pastís de coco i gerds.



PRINCIPAL

Remenat de patates, pèsols, ou i mozzarella.



o

Albergínia farcida de tonyina.



o

Vedella Strogonoff amb puré de patates.



@restauranteboira

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

01.12-07.12

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

STARTERS

Crispy cheese with red-berry sauce.



or

Warm spinach salad with marinated chicken, cherry tomato and spring onion, honey-mustard dressing.



DESSERTS

Vanilla and caramel flan with chantilly.



or

Coconut and raspberry tart.



MAIN COURSE

Scramble of potatoes, peas, egg and mozzarella.



or

Stuffed aubergine with tuna.



or

Beef Stroganoff with mashed potatoes.



@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

MOSTAZA | MUSTARD | SENF

FRUTOS SECOS | NUTS | NÜSE

GLUTEN CURRY

PESCADO | FISH | FISCH

LÁCTEO | DAIRY | MILOH

MOLUSCOS | MOLLUSCO | MOLLUSKE

SULFITOS | SULFITES | SULFITE

ALTRAMUCES | LUPINS | LUPINEN

SOJA | SOY | SOJA

SEMILLAS | SEEDS | SAMEN

CRUSTÁCEOS | CRUSTACEAN

Menü

01.12-07.12

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

VORSPEISEN

Knuspriger Käse mit
Beerenfruchtsauce.



oder

Lauwarmer Spinatsalat mit
mariniertem Hähnchen,
Kirschtomaten und
Frühlingszwiebel,
Honig-Senf-Dressing.



NACHTISCH

Vanille-Karamell-Flan mit
Schlagsahne.



oder

Kokos-Himbeer-Tarte.



HAUPTGERICHT

Rühreigericht mit Kartoffeln,
Erbsen, Ei und Mozzarella.



oder

Gefüllte Aubergine mit Thunfisch.



oder

Rinder-Stroganoff mit
Kartoffelpüree.



@restauranteboira

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