

RESTAURANT
BOIRA

Semana de Navidad

22/12 al 28/12 | 24/12 (solo mediodía)

Entrantes

Sopa de galets. 

y

Vol au vent de camarones,
puerros y brandy.



Postres

Panna cotta de turrón de Jijona.



y

Bizcocho de calabaza y especias con
cremoso de queso y cacao con avellanas.



Principal (1 a elegir)

Cannoli de crema de setas y trufa.



e

Bacalao gratinado con alioli
y brocheta de verduras asadas.



e

Filete de ternera a la plancha con
puré de patatas y salsa demi glace.



26,90€

Incluye agua, caña
o copa de vino.

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.

 SULFITOS | SULFITES | SULFITE

 LÁCTEO | DAIRY | MILCH

 CRUSTÁCEOS | CRUSTACEAN

 FRUTOS SECOS | NUTS | NÜSE

 PESCADO | FISH | FISCH

 HUEVO | EGG | EI

 GLUTEN

RESTAURANT
BOIRA

Setmana de Nadal

22/12 al 28/12 | 24/12 (només migdia)

Entrants

Sopa de galets. 

y

Vol-au-vent de gambes,
porros i brandi.



Postres

Panna cotta de torró de Xixona.



y

Pa de pessic de carabassa i espècies amb
cremós de formatge i cacau amb avellanes.



Principal (1 a triar)

Caneló de crema de bolets i tòfona.



e

Bacallà gratinat amb allioli
i broqueta de verdures rostides.



e

Filet de vedella a la planxa amb
puré de patates i salsa demi-glace.



26,90€

Inclou aigua, canya
o copa de vi.

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.

 SULFITOS | SULFITES | SULFITE

 LÁCTEO | DAIRY | MILCH

 CRUSTÁCEOS | CRUSTACEAN

 FRUTOS SECOS | NUTS | NÜSE

 PESCADO | FISH | FISCH

 HUEVO | EGG | EI

 GLUTEN

RESTAURANT
BOIRA

Christmas Week

22/12 al 28/12 | 24/12 (only lunch)

Starters

Galets soup. 

and

Shrimp, leek and
brandy vol-au-vent.



Desserts

Jijona nougat panna cotta.



and

Pumpkin and spice sponge cake with
creamy cheese and cocoa with hazelnuts.



Main Course (1 to choose)

Mushroom and truffle
cream cannelloni.



or

Cod au gratin with aioli
and roasted vegetable skewer.



or

Grilled beef fillet with mashed
potatoes and demi-glace sauce.



26,90€

Includes water, beer
or glass of wine.

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.

 SULFITOS | SULFITES | SULFITE

 LÁCTEO | DAIRY | MILCH

 CRUSTÁCEOS | CRUSTACEAN

 FRUTOS SECOS | NUTS | NÜSE

 PESCADO | FISH | FISCH

 HUEVO | EGG | EI

 GLUTEN

RESTAURANT
BOIRA

Weihnachts Woche

22/12 al 28/12 | 24/12 (nur Mittagessen)

Vorspeisen

Galetsuppe. 

und

Vol-au-vent mit Garnelen,
Lauch und Brandy.



Nachspeisen

Panna Cotta mit Jijona-Nougat.



and

Kürbis-Gewürz-Biskuitkuchen mit
Frischkäse-Creme und Kakao
mit Haselnüssen.



Hauptgericht (1 zur Auswahl)

Cannelloni mit Pilz-Trüffel-Creme.



oder

Überbackener Kabeljau mit Aioli
und Spieß von geröstetem Gemüse.



oder

Rinderfilet vom Grill mit Kartoffelpüree
und Demi-Glace-Sauce.



26,90€

Wasser, Bier oder
ein Glas Wein
inbegriffen.

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.

 SULFITOS | SULFITES | SULFITE

 LÁCTEO | DAIRY | MILCH

 CRUSTÁCEOS | CRUSTACEAN

 FRUTOS SECOS | NUTS | NÜSE

 PESCADO | FISH | FISCH

 HUEVO | EGG | EI

 GLUTEN