

RESTAURANT

BOIRA

LOCALLY FRESH

Menú Semanal | Lunes a Viernes | 09.02-13.02

13.00h - 16.30h / 19.30h - 22.30h

ENTRANTE

Ensalada de calabaza, queso feta, almendras tostadas con aliño de miel y mostaza.



o

Empanada de pollo y pimientos asados.



PRINCIPAL

Veggie fajita con verduras salteadas, frijol negro, mozzarella fundida y guacamole.



o

Curry del Mar y verduras con cous cous.



o

Solomillo de cerdo con champiñones y vino Pedro Ximénez.

POSTRE

Blondie con avellana y ganache de fresa.



o

Crumble de fruta de la pasión.



18,90€

Incluye agua, caña o copa de vino.

¡Consulta nuestro Menú de Fin de Semana!

¡SÍGUENOS! @restauranteboira

* 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 Fin de Semana | Sábado y Domingo | 14.02-15.02

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

ENTRANTES

Ensalada de calabaza, queso feta, almendras tostadas con aliño de miel y mostaza.



y

Empanada de pollo y pimientos asados.



PRINCIPAL

Veggie fajita con verduras salteadas, frijol negro, mozzarella fundida y guacamole.



o

Curry del Mar y verduras con cous cous.



o

Solomillo de cerdo con champiñones y vino Pedro Ximénez.

POSTRES

Blondie con avellana y ganache de fresa.



y

Crumble de fruta de la pasión.



22,90€

Incluye agua,
caña o copa
de vino.

¡Consulta nuestro Menú Semanal!

¡SÍGUENOS! @restauranteboira

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

