



**Divendres nit, dissabte migdia i nit, i diumenge migdia i nit**

**ENTRANTS A TRIAR:**

**Ensalada típica de l'illa**, amb tomata madura, pebrera torrada, patata bullida, ceba, bescuit i peix sec

o

**Sopa de fideus** amb el brou del bullit de carn

**SEGONS A TRIAR:**

**Filet de peix fregit** amb ceba caramel·litzada i patates

o

**Bullit de carn**

(Plat tradicional de bullit de carn de bestiar, pollastre de corral, verdures i patates de l'illa)

**POSTRES:**

**Bunyols** típics de l'illa

A triar un dels dos entrants, un dels dos segons i postres

Preu: 25,00 € per persona

Begudes no incloses



**Viernes noche, sábado mediodía y noche y domingo mediodía y noche**

**ENTRANTES:**

**Ensalada típica de la isla** con tomate maduro, pimiento asado, patata cocida, cebolla, "bescuit" y pescado seco

o

**Sopa de fideos** del caldo del "bullit de carn"

**SEGUNDOS:**

**Filete de pescado frito con cebolla** caramelizada y patatas

o

**"Bullit de carn"**

(Tradicional plato de cocido con carne de cordero, pollo de corral, verduras y patatas de la tierra)

**POSTRE:**

**Buñuelos** típicos de la isla

A elegir uno entre dos entrantes, uno entre dos segundos y el postre

Precio 25.00 € por persona

Bebidas no incluidas



**Friday evening, Saturday lunchtime and evening and Sunday lunch and dinner**

**STARTERS:**

**Typical island salad** with mature tomato, roast pepper, boiled potato, onion, bescuit bread and peix sec

or

**Noodle soup** made with the broth from *bullit de carn*

**MAIN COURSE:**

**Fried fish fillets** with caramelised onion and potatoes

or

**Bullit de carn**

Traditional stew with lamb, free-range chicken, vegetables and local potatoes

**DESSERT:**

**Fritters typical** of the island

Choice of one starter, one main course and dessert

Price: €25.00 per person

Drinks not included



**Freitag Abend, Samstag Mittag und Abend und Sonntag Mittag und Abend**

**VORSPEISEN:**

**Typischer Salat der Insel** mit reifen Tomaten, Ofenpaprika, gekochten Kartoffeln, Zwiebeln, Biscuit und Peix Sec

oder

**Nudelsuppe** mit Brühe aus *Bullit de Carn*

**HAUPTGERICHTE:**

**Frittiertes Fischfilet mit karamellisierten Zwiebeln** und Kartoffeln

oder

**Bullit de Carn**

Traditioneller Fleischartopf mit Lamm, Hähnchen aus Freilandhaltung, Gemüse und Kartoffeln der Region

**DESSERT:**

Typische Windbeutel der Insel

Wählbar eine der beiden Vorspeisen, eines der beiden Hauptgerichte und das Dessert

Preis pro Person 25 €

Getränke nicht inbegriffen



# *Pinatar*

RESTAURANT

**Vendredi soir, samedi midi et soir et dimanche midi et soir**

## **ENTRÉES :**

**Salade typique de l'île** avec des tomates mûres, des poivrons grillés, des pommes de terre, des oignons, du bescuit et du peix sec

ou

**Soupe de vermicelles** au bouillon de *bullit de carn*

## **PLATS :**

**Filet de poisson frit aux oignons** caramélisés et pommes de terre

ou

### **Bullit de carn**

Pot-au-feu traditionnel à base d'agneau, de poulet fermier, de légumes et de pommes de terre du terroir

## **DESSERT :**

### **Beignets typiques de l'île**

Une entrée au choix, un plat au choix et un dessert

Prix : 25 € par personne

Boissons non comprises



**Venerdì sera, sabato mezzogiorno e sera e domenica mezzogiorno e sera**

**ANTIPASTI:**

**Insalata tipica dell'isola** con pomodoro maturo, peperone arrostito, patata lessa, cipolla, pane bescuit e peix sec

o

**Zuppa di pasta** in brodo di *bullit de carn*

**SECONDI:**

**Filetto di pesce fritto con cipolla** confit e patate

o

**Bullit de carn**

Stufato tradizionale con carne di agnello, pollo ruspante, verdure e patate locali

**DESSERT:**

**Frittelle tipiche dell'isola**

A scelta, uno tra: due antipasti, due secondi più dessert

Prezzo a persona € 25,00

Bevande escluse