

## ENTRÉES

Croquettes de jambon maison (4 unités)

Salade de laitue tendre, maïs, fromage, thon, tomates cerise et olives.

Ratatouille de légumes aux œufs fermier

Crème de courgettes aux fromage croûtons

Poêlée de pommes de terre boulangères, jambon et œuf

Soupe de *cocido* (bouillon et viande) avec des nouilles

Macaroni au bœuf haché et à la sauce tomate faite maison (disponible sans gluten)

## PLATS PRINCIPAUX

Poisson blanc grillé ou pané

Filet d'espadon grillé

Dés de poulet sautés à l'assaisonnement doux

Médallions de porc ibérique grillés

Boulettes de viande de bœuf à la sauce aux amandes

Hamburger de bœuf *retinta* ou végétarien avec fromage à pâte molle et tomate sur petit pain brioche

## RÉGIONAL

**Chaque Parador propose un plat régional différent. Demandez à notre personnel.**

## GARNITURES AU CHOIX

Pour accompagner votre plat principal

Riz sauté

Pommes de terre frites à l'huile d'olive vierge extra, en robe des champs ou en purée

Bâtonnets de patate douce

Salade de tomates cerise

## DESSERTS

Tarte du Parador

Flan aux œufs artisanal

Fruits en lamelles avec sorbet à l'orange

Yaourt naturel aux fruits déshydratés

Crèmes glacées et sorbets

The diagram illustrates two menu options using icons: a plate with steam for 'Principal + garniture', a glass with a straw for 'Boisson', and a slice of cake for 'Dessert'. The first option (Principal + garniture + Boisson + Dessert) is priced at 12 €. The second option (Entré + Principal + garniture + Boisson + Dessert) is priced at 16 €.

Taxes incluses // Ce menu et ces prix sont uniquement pour les enfants jusqu'à 12 ans.  
Si vous avez une autre intolérance ou allergie, veuillez consulter notre personnel.