

## RÈGLES GÉNÉRALES D'UTILISATION DE LA CAFÉTÉRIA ET DU RESTAURANT PAR PROTOCOLE COVID

- Dans l'établissement de la cafétéria et du restaurant, les mesures COVID seront maintenues en tout temps, entre elles :
  - La distance de sécurité sera maintenue tout le temps.
  - Utilisation d'un masque est obligatoire.
  - Les mains seront désinfectées à l'entrée des installations.
- Il ne peut pas être consommé au bar. Au bar vous pouvez que commander des boissons à emporter à votre table en respectant les distances de sécurité et en portant un masque.
- La nourriture ne sera pas servie à la table par les serveurs. La nourriture sera prise par le client dans la zone "self-service" et la boisson dans la zone bar, en respectant les distances de sécurité et en portant un masque.
- A table seuls les menus spéciaux seront servis par les serveurs.

### FONCTIONNEMENT DU SERVICE SELF-SERVICE

- Le service du midi est à partir de 14h00 à 16h00 dans laquelle on vous propose le service de repas qui contient :
  - Menu avec entrée, plat et dessert à choisir, inclus pain et boisson
  - **PRIX 11 €**
- Le service du soir est à partir de 19h00 à 22h00 dans laquelle on vous propose des portions et des sandwiches.
  - Les prix sont indiqués dans la zone self-service, le pain est inclus dans le prix.
  - Les boissons se commandent au bar.

### FONCTIONNEMENT DU SERVICE À LA CARTE DANS LE RESTAURANT

- Pendant le service de 14h00 à 16h00 et de 19h00 à 22h00, on vous propose trois menus spéciaux. Les serveurs vous servent à votre table.
- Pour ce service existe une zone délimité.
- Les menus inclus le service, pain et boisson.

## MENU 1

- Entrée à choisir :
  - Paella aux fruits de mer. ( Riz, crevettes, moules, palourdes et calamars)
  - Salmorejo Extremeño avec œuf, jambon l'huile d'olive AOVE, ou gazpacho. (Tomate, l'ail, pain et l'huile d'olive émulsionnée.
  - Asperges vertes grillées avec bacon et parmesan.
  
- Seconde à choisir :
  - Joutes de porc braisées. (viande mijotée avec légumes et vin rouge)
  - Filet de porc avec sauce stroganof. (Surlonge de porc avec sauce à l'oignon, l'ail, champignons, moutarde à l'ancienne, bouillon de viande, brandy et crème fraîche.
  - Suprême de merlu avec sauce aux crevettes. (Sauce avec poireaux, l'ail, crevettes, bouillon de poisson et crème fraîche)
  
- Dessert maison

**PRIX : 20 €**

## MENU 2

- Entrée à choisir:
  - Oeuf cassés au jambon et mousse de foie.
  - Salade de poulet sauce César et fromage feta.
  
- Seconde à choisir :
  - Morceau de porc tendre avec mojo picón style asiatique (sauce canarienne avec l'huile d'olive, l'ail, piment rouge, cornichons, miel, vinaigre, origan, sauce soja et pain grillé)
  - Bar aux légumes et nouilles de légumes avec sauce soja. ( Bar rôti aux légumes sautés et sauce soja)
  
- Dessert maison

**PRIX : 25€**

### **MENU 3**

- Entrée à choisir :
  - Foie gras mi- cuit à la compote de pommes et fruits rouges. (Foie du canard cuit à basse température et parfumé à brandy et aux vin rouge)
  - Poulpe à la sauce romesco. (Poulpe sauce tomate rôtie, amandes, piment , l'ail , origan, l 'huile d'olive, vinaigre et pain)
  
- Seconde à choisir :
  - Entrecôte de veau parfumé au romarin et à l'ail.
  - Morue confit au parmentier de pomme de terre et crème de poivrons rôtis. (Morue cuit à basse température dans l 'huile d'olive, purée de pommes de terre émulsionnée au beurre, crème fraîche et l 'eau de la cuisson et avec une fine sauce de poivron rôtis)
  
- Dessert maison

**PRIX : 30 €**

### **MENU ENFANT:**

- Plat combiné (Poulet, croquettes et frites)
  - Pain, boisson et dessert.

**PRIX : 11 €**