



MENÚ DEL DÍA: 10 euros (IVA inc.)

(Incluye pan, 1/3 de cerveza o agua o vino y gaseosa y postre. Café no incluido)

NOTA: EL REFRESCO SE SIRVE CON UN SUPLEMENTO DE 1 €

PRIMEROS PLATOS

- .-Caldereta de patata y rejo con gambas del Cantábrico.
- .- Potage montañés con alubia pinta
- .- Macarrones econ salsa de setas de temporada.
- .-Crema de calabacín con costrones de pan de pueblo.
- .-Borraja de Aragón con patata chafada de Cella.
- .- Sopa de la abuela con garbanzos, jamón, huevo,...

SEGUNDOS PLATOS

SUPLEMENTO

- | | |
|---|-----|
| .- Codillo de cerdo asado con vino dulce Moscatel. | |
| .- Manitas de ministro en salsa de almendras y verduricas | |
| .- Codornices en escabeche suave con verduras ó dente. | |
| .- 1/2 pollo picantón a la brasa (piedra volcánica) | |
| .- Albóndigas tradicionales cocinadas a baja temperatura al curry | |
| .-Caldereta de ternasco de Aragón con aromas orientales. | |
| .- 1/4 conejo a la brasa (piedra volcánica) | |
| .- Chuletas de ternasco de Aragón a la brasa (piedra volcánica) | 4 € |
| .- Chuleton de ternera a la brasa (piedra volcánica) | 6 € |
| .- Entrecot de ternera a la brasa (piedra volcánica) | 4 € |
| .-Bacalao a la gallega con verduritas. | |
| .- Calamares rebozados pintados con salsa romesco. | |
| .- Atún estilo orio con verduritas. | |

POSTRES (TODOS CASEROS)

- .- Puding de bizcocho de la Puebla
- .- Tarta de manzana
- .- Flan de queso, de café o de huevo
- .- Cuajada con miel
- .- Brownie con lluvia de nueces y un toque de frutos rojos
- .- Arroz con leche de la Abuela.
- .- Natillas espolvoreadas con canela
- .- Mousse de chocolate
- .- Fruta de temporada (uva, piña, manzana, mandarinas o naranjas)
- .- Yogur natural o de macedonia
- .- Helados (cornete de nata o tarrina de fresa-nata o vainilla-chocolate)
- .-Semifrio de queso con croumble y frutos del bosque

NOTA:EL SERVICIO DE COMEDOR PERMANECERÁ ABIERTO SIN INTERRUPCIÓN

DESDE LAS 7:00 HORAS HASTA LAS 23:30 HORAS