



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

- Migas a la pastora con uva y huevo frito
- Fideuá de montaña
- Timbal de acelgas con jamón crujiente
- Macarrones a la boloñesa
- Crema de calabacín con costrones de pan y aceite de oliva
- Potage montañés de alubia pinta con longaniza, chorizo y morcilla
- Sopa cubierta con huevo duro y pollo

SEGUNDOS PLATOS

SUPLEMENTO

- Hígado de cordero encebollado
- Carrillada de cerdo en salsa de vino tinto
- Alitas de pollo fritas al ajillo
- Pollo al horno con patatas
- Hamburguesa de buey con huevo, queso, cebolla y salsa barbacoa
- 1/4 conejo a la brasa (piedra volcánica)
- 1/2 pollo picantón a la brasa (piedra volcánica)
- Chuletas de ternasco de Aragón a la brasa (piedra volcánica) _____ 4 €
- Entrecot de ternera a la brasa (piedra volcánica) _____ 4 €
- Chuleton de Ternera del Pirineo (piedra volcánica) _____ 6 €
- Atún a la plancha
- Dorada salvaje al estilo orio
- Bacalao a la vizcaína

POSTRES (TODOS CASEROS)

- Natillas espolvoreadas con canela
- Flan de huevo o de café
- Arroz con leche
- Puding de bizcocho
- Peras al vino con bola de helado de nata
- Brazo de gitano de nata y chocolate
- Cuajada con miel
- Cremoso de manzana con nata y chocolate
- Tarta de yema y nata
- Brownie templado con nata
- Fruta de temporada (naranja, mandarinas, pera, piña, plátano, kiwi o manzana)
- Yogur natural o de macedonia
- Helados (cornete de nata o tarrina de fresa-nata o vainilla-chocolate)

**NOTA: EL SERVICIO DE COMEDOR PERMANECERÁ ABIERTO SIN
INTERRUPCIÓN DESDE LAS 7:00 HORAS HASTA LAS 23:30 HORAS**