



## 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

- Crema de verduras con costrones de pan y aceite de oliva
- Fideuá
- Tartaleta de brocoli con pure de patata
- Espaguetti a la boloñesa
- Potaje montañés con sus sacramentos
- Sopa de la abuela con huevo duro, garbanzos y jamón

### SEGUNDOS PLATOS

### SUPLEMENTO

- Secreto de cerdo en salsa de pasas
- Hamburguesa de buey con queso, huevo, patatas, cebolla caramelizada, barbacoa
- Falda de ternascio crujiente
- Carrillada de cerdo
- Cuarto trasero de pollo al horno
- 1/4 de conejo a la brasa (piedra volcánica)
- 1/2 pollo picantón a la brasa (piedra volcánica)
- Chuletón de Ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) \_\_\_\_\_ 6 €
- Entrecot de ternera a la brasa (piedra volcánica) \_\_\_\_\_ 4 €
- Chuletas de ternasco de Aragón a la brasa (piedra volcánica) \_\_\_\_\_ 4 €
- Calamar a la andaluza
- Bacalao a la vizcaína
- Emperador con salsa orio

### POSTRES ( **TODOS CASEROS** )

- Natillas espolvoreadas con canela
- Fresas con zumo de naranja y nata
- Puding de chocolate
- Brownie templado con nata de chocolate negro o blanco
- Cremoso de yogurt con frutos secos y sirope de fresa
- Arroz con leche
- Tarta de manzana
- Mousse de limón
- Flan de huevo o café
- Cuajada con miel
- Fruta de temporada (naranja, platano, kiwi o piña)
- Yogurt natural o de macedonia
- Helados (cornete de nata o turrón 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**