



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 tostones de pan y aceite de oliva
- Alubias blancas al estilo campanilla (morcilla y chorizo)
- Trinchat de patata y col con huevo frito
- Macarrones en salsa de cuatro quesos
- Migas a la pastora con huevo frito y uva
- Sopa de la abuela con jamon, huevo duro y garbanzos

SEGUNDOS PLATOS

SUPLEMENTO

- Brocheta de solomillo de cerdo a la pimienta verde
- Alas de pavo con chimichurri
- Alitas de pollo fritas con ajo y perejil
- Hamburguesa de buey con queso, huevo frito, cebolla caramelizada y barbacoa
- Secreto de cerdo en salsa de pasas y vino dulce
- 1/4 Conejo a la brasa (piedra volcanica)
- 1/2 pollo picanton a la brasa (piedra volcanica)
- Chuletón de Ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcanica) _____ 6 €
- Entrecot de ternera a la brasa (piedra volcanica) _____ 4 €
- Chuletas de ternasco de Aragón a la brasa (piedra volcánica) _____ 4 €
- Atún a la plancha al oreo de ajos tiernos y setas
- Calamares en salsa americana
- Salmón con salsa de eneldo

POSTRES (**TODOS CASEROS**)

- Espuma de pacharan
- Cremoso de melocoton con piña en almibar
- Tarta de chocolate
- Arroz con leche
- Cuajada con miel
- Brownie templado con nata de chocolate negro o blanco
- Puding de bizcocho
- Flan de queso o de huevo
- Fruta de temporada (sandía, naranja, platano, uva, kiwi, Cerezas 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**