



## MENÚ DEL DÍA: 11 euros (IVA inc.)

Incluye pan, una bebida por persona y postre. CAFÉ NO INCLUIDO

### PRIMEROS PLATOS

- Potaje de garbanzos
- Migas con huevo frito y naranja
- Patatas guisadas con sepia y gambas
- Timbal de col y patata con huevo y morcilla
- Crema de calabacín con costrones de pan y aceite de oliva
- Sopa cubierta con pollo y huevo duro
- Macarrones boloñesa

### SEGUNDOS PLATOS

### SUPLEMENTO

- Albondigas al vino tinto
- 1/4 trasero de pollo al horno con miel y mostaza
- Brazo de carne relleno de york y queso con piquillos y salsa pimienta
- Codillo de cerdo al horno
- Costillar a la brasa con salsa barbacoa
- Hamburguesa con salsa barbacoa, cebolla, queso y huevo frito
- 1/4 conejo a la brasa (piedra volcánica)
- 1/2 Pollo picanton a la brasa (piedra volcánica)
- Entrecot de Ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) \_\_\_\_\_ 5 €
- Chuletón de ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) \_\_\_\_\_ 7 €
- Chuletas de ternasco de Aragón a la brasa (piedra volcánica) \_\_\_\_\_ 5 €
- Atun a la plancha
- Rabas de calamar a la andaluza
- Dorada al orio

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

- Natillas espolvoreadas con canela
- Cuajada con miel
- Tarta de manzana
- Tarta de chocolate
- Cremoso de macedonia
- Puding de bizcocho
- Peras al vino
- Arroz con leche
- Brownie templado de chocolate negro o de melocoton
- Flan de huevo o de café
- Fruta de temporada (manzana, piña, mandarinas o pera)
- 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 H. HASTA LAS 23:30 H.**