



MENÚ DEL DÍA: 11 euros (IVA inc.)

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

PRIMEROS PLATOS

- Migas a la pastora con huevo frito y granada
- Guisado de patatas con sepia
- Espaguetti boloñesa
- Potaje de garbanzos con costillas de cerdo
- Coliflor gratinada con bechamel
- Crema de verduras con costrones de pan y aceite de oliva
- Sopa de la abuela con huevo duro, garbanzos y jamón

SEGUNDOS PLATOS

SUPLEMENTO

- Lomo relleno de jamón york y queso al roquefort
- Manitas de ministro en salsa de verduras y almendras
- Carrilladas en salsa de pasas y vino dulce
- Costillar a la brasa (piedra volcánica) con barbacoa
- Albóndigas a la jardinera
- Hamburguesa con huevo, queso, cebolla caramelizada y salsa barbacoa
- 1/4 de conejo a la brasa (piedra volcánica)
- 1/2 pollo picantón 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 €
- Merluza en salsa de gulas y gambas
- Atun a la plancha al orio
- Mejillones a la marinera
- Bacalao a la vizcaina

POSTRES (**TODOS CASEROS**)

- Tarta de chocolate
- Cuajada con miel
- Natillas espolvoreadas con canela
- Mousse de chocolate
- Puding de bizcocho
- Brownie de melocotón templado con nata
- Hojaldre de manzana y crema
- Arroz con leche
- Flan de huevo o queso
- Fruta de temporada (manzana, piña, pera, kiwi, plátano, persimon o mandarina)
- 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.

