



## MENÚ DEL DÍA: 11 euros (IVA inc.)

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

### PRIMEROS PLATOS

- Patatas guisadas con costilla y morcilla
- Alcachofas a la belouté
- Coliflor gratinada
- Macarrones en salsa boloñesa
- Potage de garbanzos con costillas, espinacas y huevo duro
- Crema de calabacín con costrones de pan y aceite de oliva
- Sopa de ajo

### SEGUNDOS PLATOS

### SUPLEMENTO

- Pollo al horno en su jugo
- Alitas de pollo fritas con ajo y perejil
- Higaditos de conejo a la plancha con ali-oli
- Manitas de cerdo en salsa de almendras
- Carrilladas con setas
- 1/2 pollo picantón a la brasa (piedra volcánica)
- Brocheta de solomillo con verduras, setas y pimienta
- 1/4 de conejo 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 €
- Rape a la marinera
- Bacalao al horno gratinado con ajo y aceite
- Lubina a la plancha con salsa de gambas y guisantes

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

- Cuajada con miel
- Tarta de queso con arándanos
- Tarta de choco
- Cremoso de queso con nueces y membrillo
- Tarta de manzana
- Natillas espolvoreadas con canela
- Arroz con leche
- Puding de bizcocho
- Flan de huevo o queso
- Fruta de temporada (piña, kiwi, peras, mandarina o naranjas)
- 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.**