

# MENÚ DEL DÍA: 11 euros (IVA inc.)

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

#### PRIMEROS PLATOS

- .- Sopa de la abuela con garbanzos, jamón y huevo duro
- .- Gazpacho andalúz con picadillo
- .- Timbal de col y patata con huevo frito y morcilla
- .- Crema de calabacín con costrones de pan y aceite de oliva
- .- Lentejas con chorizo y patatas
- .- Canelones con bechamel

#### **SEGUNDOS PLATOS**

## **SUPLEMENTO**

- .- Costillar a la barbacoa
- .- Estofado de ternera
- .- Albóndigas en salsa de verduras
- .- Solomillo de cerdo en salsa roquefort
- .- 1/2 pollo picantón a la brasa (piedra volcánica)
- .- Alitas de pollo a la barbacoa
- .- Hamburguesa con cebolla caramelizada, patatas, salsa barbacoa y huevo frito
- .- 1/4 de conejo a la brasa (piedra volcánica)

.- Entreccote de ternera del Pirineo a la brasa(piedra volcánica)
.- Chuletillas de ternasco a la brasa (piedra volcánica)
.- Chuletón de Ternera a la brasa (piedra volcánica)
.- Tentreccote de ternera del Pirineo a la brasa(piedra volcánica)
.- Chuletón de Ternera a la brasa (piedra volcánica)
.- Tentreccote de ternera del Pirineo a la brasa(piedra volcánica)
.- Chuletón de Ternera a la brasa (piedra volcánica)
.- Tentreccote de ternera del Pirineo a la brasa(piedra volcánica)
.- Chuletón de Ternera a la brasa (piedra volcánica)
.- Tentreccote de ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica)
.- Tentreccote de ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica)
.- Tentreccote de ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica)
.- Tentreccote de ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica)
.- Tentreccote de ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica)
.- Tentreccote de ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica)
.- Tentreccote de ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica)
.- Tentreccote de ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica)
.- Tentreccote de ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica)
.- Tentreccote de ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica)
.- Tentreccote de ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica)
.- Tentreccote de ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica)
.- Tentreccote de ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica)
.- Tentreccote de ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica)
.- Tentreccote de ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica)
.- Tentreccote de ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica)
.- Tentreccote de ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica)
.- Tentreccote de ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica)
.- Tentreccote de ternera del Pir

- .- Bacalao gratinado con ajo aceite
- .- Rabas a la andaluza
- .- Atún a la plancha

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

- .- Natillas espolvoreadas con canela
- .- Brownie templado con nata
- .- Tarta de nata y chocolate
- .- Hojaldre de manzana
- .- Arroz con leche
- .- Cuajada con miel
- .- Puding de bizcocho
- .- Flan de huevo o café
- .- Fruta de temporada (piña, kiwi, naranjas, pera o manzanas)
- .- Yogurt natural o de macedonia
- .- Helados (cornete de nata, turron o tarrina de fresa-nata o vainilla-chocolate)

NOTA:EL SERVICIO DE COMEDOR PERMANECERÁ ABIERTO <u>SIN</u> INTERRUPCIÓN DESDE LAS 7:00 H. HASTA LAS 23:30 H.