

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 naranja
- Sopa cubierta
- Alubias blancas con careta y chorizo
- Macarrones gratinados con salsa boloñesa
- Pisto de verduras con huevo frito
- Crema de calabacín con costrones de pan y aceite de oliva del bajo aragón

SEGUNDOS PLATOS

SUPLEMENTO

- Pechugas de pollo rellenas al roquefort
- Cuarto trasero de pollo al horno
- Manitas de cerdo en salsa de almendras
- Filete ruso con salsa de mostaza a la antigua
- Hamburguesa con huevo frito, cebolla caramelizada, queso y salsa barbacoa
- 1/2 Pollo picanton a la brasa (piedra volcánica)
- 1/4 de conejo a la brasa (piedra volcánica)
- Chuletas de ternasco a la brasa (piedra volcánica) _____ 5 €
- Entrecotte de ternera a la brasa (piedra volcánica) _____ 5 €
- Chuletón de ternera a la brasa (piedra volcánica) _____ 7 €
- Solomillo de ternera a la brasa (piedra volcánica) _____ 7 €
- Trucha a la navarra rellena de jamón
- Bacalao gratinado con ali-oli
- Atún a la plancha

POSTRES (TODOS CASEROS)

- Natillas espolvoreadas con canela
- Arroz con leche
- Macedonia de frutas
- Puding de bizcocho
- Hojaldre de manzana
- Cuajada con miel
- Peras al vino
- Flan de huevo
- Brownie de chocolate templado con nata
- Mousse de nata con membrillo
- Tarta de queso
- Fruta de temporada (mandarinas, manzana, kiwi y uva)
- Yogurt natural ó de macedonia
- Helados (cornete de nata, turrón o tarrina de fresa-nata o vainilla-chocolate)

BODEGA

Vino de Teruel "TAL CUAL" tinto **SUPLEMENTO 4 EUROS**
Bodegas Lagar D' Amprius

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