

MENÚ DEL DÍA: 11 euros (IVA inc.)

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

PRIMEROS PLATOS

- Sopa cubierta con pollo y huevo duro
- Arroz a la cubana
- Potaje de garbanzos con costilla
- Timbal de col y patatas con huevo frito y morcilla
- Menestra de verduras
- Crema de calabacín con costrones de pan y aceite de oliva del bajo Aragón
- Espaguetis en salsa de ajetes y atún

SEGUNDOS PLATOS

SUPLEMENTO

- Alitas de pollo fritas con ajo-perejil
- Secreto de cerdo a la brasa con alioli
- 1/4 trasero de pollo con setas
- Codillo al horno en su jugo
- Caldereta de ternasco
- 1/4 de conejo a la brasa (piedra volcánica)
- 1/2 pollo picantón a la brasa (piedra volcánica)
- Hamburguesa de buey con cebolla caramelizada, salsa barbacoa, queso y huevo frito
- Chuletas de ternasco a la brasa (piedra volcánica) _____ 5 €
- Entrecote 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 €
- Merluza en salsa verde con gambas y almejas
- Lubina plancha con orio de gulas y gambas
- Calamares a la andaluza
- Atún a la plancha con pure de piquillo

POSTRES (TODOS CASEROS)

- Natillas espolvoreadas con canela
- Mousse de limón
- Arroz con leche
- Tarta de chocolate
- Puding de bizcocho
- Tarta de queso
- Cuajada con miel
- Flan de huevo ó café
- Brownie de chocolate templado con nata
- Fruta de temporada (mandarinas, piña, naranja)
- Yogurt natural o 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.