

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 jamón, huevo duro y garbanzos
- Migas a la pastora con huevo frito y naranja
- Musaka griega con setas y champiñones
- Garbanzos con costilla y chorizo
- Crema de calabacín con costrones de pan y aceite de oliva del bajo Aragón
- Macarrones con salsa boloñesa
- Judías verdes con tomate ,ajo y jamón

SEGUNDOS PLATOS

SUPLEMENTO

- Codillo de cerdo en su jugo
- Costillar de cerdo al horno
- 1/4 trasero de pollo al horno
- Secreto de cerdo a la brasa con all-oli
- Manitas de cerdo en salsa de almendras
- 1/4 de conejo a la brasa (piedra volcánica)
- 1/2 pollo picantón 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 la brasa (piedra volcánica) _____ 7 €
- Rape a la marinera
- Calamares a la andaluza
- Atún a la plancha con pure de piquillo
- Bacalao gratinado al horno con all-oli

POSTRES (TODOS CASEROS)

- Natillas espolvoreadas con canela
- Arroz con leche
- Puding de bizcocho
- Tarta de chocolate ó yema
- Mousse de chocolate
- Cuajada con miel
- Flan de huevo
- Brownie de chocolate templado con nata
- Fruta de temporada (mandarinas, piña, kiwi, manzana o plátano)
- 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.