

MENÚ DEL DÍA: 11 euros (IVA inc.)

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

PRIMEROS PLATOS

- Sopa de ajo
- Arroz a la cubana con huevo y tomate
- Potaje de garbanzos con costillas y acelgas
- Alcachofas con salsa verde de almejas y gambas
- Crema de calabaza con costrones de pan y aceite de oliva del bajo Aragón
- Timbal de col y patatas con morcilla y huevo
- Patatas guisadas con cordero de pascual
- Espaguetis en salsa boloñesa

SEGUNDOS PLATOS

SUPLEMENTO

- Solomillo de cerdo en salsa de vino tinto
- Hígado a la plancha
- Alitas de pollo fritas con ajo y perejil
- Carrillada de cerdo al horno en su jugo
- Secreto de cerdo a la brasa con alioli
- Costillar de cerdo al horno con salsa barbacoa
- 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 €
- Rabas de calamar en salsa de verduras
- Atún a la plancha
- Merluza a la plancha con orio

POSTRES (TODOS CASEROS)

- Natillas espolvoreadas con canela
- Mousse de chocolate
- Arroz con leche
- Puding de bizcocho
- Cuajada con miel
- Brownie de chocolate templado con nata
- Flan de huevo o café
- Tarta de queso
- Fruta de temporada (kiwi, piña, naranja, pera y manzana)
- 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.