

## MENÚ DEL DÍA: 11 euros (IVA inc.)

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

### PRIMEROS PLATOS

- Sopa de pescado
- Gazpacho
- Coliflor gratinada con bechamel
- Potaje de garbanzos con acelgas, costilla y huevo duro
- Crema de calabazín con costrones de pan y aceite de oliva
- Espagueti boloñesa

### SEGUNDOS PLATOS

### SUPLEMENTO

- Secreto de cerdo a la brasa ( piedra volcánica) con Ali-oli
- Muslo de pollo al horno
- Manitas de cerdo en salsa de almendras y verduras
- Carrillada asada en su jugo
- Berengena rellena de carne al graten
- Caldereta de Ternasco
- Hamburguesa de angus con cebolla caramelizada, queso, huevo frito y salsa barbacoa
- 1/4 de conejo a la brasa ( piedra volcánica )
- 1/2 pollo picantón a la brasa (piedra volcánica) con ajo, aceite y perejil
- Chuletas de ternasco a la brasa (piedra volcánica)\_\_\_\_\_suplemento\_\_\_\_\_ 5,00 €
- Entrecotte de ternera a la brasa (piedra volcánica)\_\_\_\_\_suplemento\_\_\_\_\_ 5,00 €
- Chuleton de ternera a la brasa (piedra volcánica)\_\_\_\_\_suplemento\_\_\_\_\_ 7,00 €
- Solomillo de ternera a la brasa ( piedra volcánica )        suplemento                    7,00 €
- Dorada al orio
- Salmón encebollado con salsa tartara
- Atún a la plancha

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

- Cuajada con miel
- Puding de bizcocho
- Arroz con leche
- Mus de yogur con mermelada de membrillo
- Tarta de queso
- Brownie de chocolate templado con nata
- Tarta de chocolate
- Fresas con nata
- Natillas espolvoreadas con canela
- Flan de huevo o de café
- Fruta de temporada (manzana, piña, pera o naranja)
- Yogurt de macedonia o natural
- Helados (cornete de nata o de 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.**