

## 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 garbanzos, jamón y huevo duro
- Judías verdes salteadas con ajo, jamón y tomate
- Alcachofas velouté con almejas y gambas
- Gazpacho andalúz
- Potaje de garbanzos con costillas
- Macarrones con salsa boloñesa
- Crema de calabacín con costrones de pan y aceite de oliva

### SEGUNDOS PLATOS

### SUPLEMENTO

- Muslo de pollo al horno
- Albóndigas a la jardinera
- Caldereta de cordero
- Churrasco a la brasa
- Hamburguesa de angus con cebolla caramaelizada, salsa barabacoa ,queso y huevo frito
- Codillo asado en su jugo
- 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 €
- Chuletón de ternera a la brasa (piedra volcánica)\_\_\_\_\_suplemento\_\_\_\_\_ 7,00 €
- Solomillo de ternera a la brasa ( piedra volcánica )        suplemento 7,00 €
- Trucha a la navarra
- Dorada al orio con gulas y gambas
- Pastel de pescado
- Bacalao gratinado con all- oli

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

- Cuajada con miel
- Puding de bizcocho
- Arroz con leche
- Cremoso de queso con fresas
- Tarta de queso
- Fresas con nata
- Natillas espolvoreadas con canela
- Tarta de chocolate
- Flan de huevo con nata
- Brownie de chocolate templado con nata
- Fruta de temporada (sandía, 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.**