

## MENÚ DEL DÍA: 11 euros (IVA inc.)

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

### PRIMEROS PLATOS

- Sopa de pescado
- Migas a la pastora con naranja
- Menestra de verduras
- Alubias blancas con sus sacramentos
- Crema de verduras con costrones de pan y aceite de oliva
- Macarrones con salsa boloñesa

### SEGUNDOS PLATOS

### SUPLEMENTO

- Carrilladas de cerdo en salsa de melocotón
- Pollo guisado con champiñones
- Codornices escabechadas
- Caldereta de ternasco de Aragón
- Secreto de cerdo a la brasa (piedra volcánica) con ali-oli
- Cabeza de cordero asada
- 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)
- Chuletas de ternasco a la brasa (piedra volcánica) \_\_\_\_\_ suplemento \_\_\_\_\_ 5,00 €
- Entrecote de ternera a la brasa (piedra volcánica) \_\_\_\_\_ suplemento \_\_\_\_\_ 5,00 €
- Solomillo de ternera a la brasa (piedra volcánica) \_\_\_\_\_ suplemento \_\_\_\_\_ 7,00 €
- Chuletón de ternera a la brasa (piedra volcánica) \_\_\_\_\_ suplemento \_\_\_\_\_ 7,00 €
- Rape a la marinera
- Dorada al orio con gulas y gambas
- Atún a la plancha

### POSTRES ( TODOS CASEROS )

- Cuajada con miel
- Arroz con leche
- Tarta de yema
- Mousse de yogurt con mermelada de membrillo
- Brownie 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.**