

## MENÚ DEL DÍA: 11 euros (IVA inc.)

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

### PRIMEROS PLATOS

- Sopa cubierta con pechuga y huevo duro
- Fideuá
- Potaje de garbanzos con costilla y acelgas
- Salmorejo
- Creppe de espinacas con salsa de piquillo
- Macarrones boloñesa
- Crema de calabacín con costrones de pan y aceite de oliva

### SEGUNDOS PLATOS

### SUPLEMENTO

- Ternasco guisadico con tomate
- Muslo de pollo al horno
- Manitas de cerdo en salsa de almendras
- Codillo en salsa de pasas y vino dulce
- Costillar a la barbacoa
- Hamburguesa de angus con cebolla caramelizada, salsa barbacoa ,queso y huevo
- 1/2 pollo picantón a la brasa (piedra volcánica)
- 1/4 conejo 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 €
- Solomillo de ternera a la brasa (piedra volcánica)\_\_\_\_\_suplemento\_\_\_\_\_ 7,00 €
- Chuletón de ternera a la brasa (piedra volcánica)\_\_\_\_\_suplemento\_\_\_\_\_ 7,00 €
- Dorada al orio
- Merluza a la vasca
- Rape en salsa de gulas y gambas

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

- Cuajada con miel
- Arroz con leche
- Puding de bizcocho
- Natillas espolvoreadas con canela
- Tarta de yema y nata
- Flan de huevo con nata
- Tarta de tiramisú
- Mousse de yogurt y sirope de fresa
- Tarta de queso
- Brownie de chocolate templado con nata
- Fruta de temporada ( melón, sandía, manzana, kiwi y 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.**