

## 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
- Arroz al horno
- Ensalada de salpicon de marisco
- Alubias pintas con sus sacramentos
- Gazpacho andaluz
- Menestra de verduras salteadas con ajo y jamón
- Macarrones en salsa boloñesa
- Crema de calabacín con costrones de pan y aceite de oliva

### SEGUNDOS PLATOS

### SUPLEMENTO

- Caldereta de Ternasco de Aragón
- Muslo de pollo a la cerveza
- Albondigas a la jardinera
- Codillo al horno en su jugo
- Hamburguesa de angus con huevo, patatas, cebolla caramelizada y salsa barbacoa
- Manitas en salsa de verduras y almendras
- 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 €
- Chuletón de ternera a la brasa (piedra volcánica) \_\_\_\_\_ suplemento \_\_\_\_\_ 7,00 €
- Solomillo de Ternera a la brasa (piedra volcánica) \_\_\_\_\_ suplemento \_\_\_\_\_ 7,00 €
- Atún plancha
- Trucha con jamón al horno
- Rabas de calamar en salsa americana
- Bacalao al horno con ali-oli

### POSTRES ( TODOS CASEROS )

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