

## MENÚ DEL DÍA: 11 euros (IVA inc.)

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

### PRIMEROS PLATOS

- Sopa de ajo
- Migas a la pastora con uvas
- Lentejas estofadas
- Potaje de garbanzos
- Timbal de col con morcilla y huevo frito
- Spaguëtis salsa boloñesa
- Crema de calabacín con costrones de pan y aceite de oliva

### SEGUNDOS PLATOS

### SUPLEMENTO

- Pollo guisado a la cerveza
- Albondigas con salsa de almendras
- Carrilleras al vino tinto
- Manitas en salsa de frutos secos
- Hamburguesa de angus con huevo, patatas, queso, cebolla caramelizada y salsa BBQ
- 1/4 de conejo a la brasa (piedra volcánica)
- 1/2 pollo picantón a la brasa (piedra volcánica)
- 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 €
- Chuletilas de ternasco de Aragón a la brasa (piedra volcánica) **suplemento** 5,00 €
- Pastel de rape ,gambas y mejillones
- Atún a la plancha
- Lubina al orio de frutos secos

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

- Cuajada con miel
- Puding de bizcocho
- Arroz con leche
- Brownie de chocolate templado con nata
- Mus de yogurt
- Tarta de queso
- Flan de huevo con nata
- Macedonia de frutas
- Natillas espolvoreadas con canela
- Fruta de temporada ( manzana, uva, kiwi y melocotón)
- 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.**