

MENÚ DEL DÍA: 11 euros (IVA inc.)

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

PRIMEROS PLATOS

- Migas a la pastora con naranja
- Coliflor gratinada con bechamel
- Lentejas con chorizo y patata
- Sopa de la abuela con garbanzos, jamón y huevo duro
- Crema de calabacín con costrones de pan y aceite de oliva

SEGUNDOS PLATOS

SUPLEMENTO

- Albóndigas con salsa de tomate
- Muslos de pollo a la cerveza
- Manitas en salsa de almendras
- Secreto de cerdo a la brasa (piedra volcánica) con ali-oli
- Hamburguesa de Angus con cebolla caramelizada, huevo, queso y salsa BBQ
- 1/2 Pollo picantón a la brasa
- 1/4 de conejo a la brasa (piedra volcánica)
- Entrecote de ternera a la brasa (piedra volcánica) **suplemento** 5,00 €
- Chuleton de ternera a la brasa (piedra volcánica) **suplemento** 7,00 €
- Solomillo de ternera a la brasa (piedra volcánica) **suplemento** 7,00 €
- Chuletas de Ternasco de Aragón a la brasa (piedra volcánica) **suplemento** 5,00 €
- Merluza a la vasca
- Rabas de calamar a la americana
- Dorada a la plancha al oreo de frutos secos

POSTRES (TODOS CASEROS)

- Cuajada con miel
- Puding de bizcocho
- Mousse de chocolate
- Mousse de yogurt con sirope de fresa
- Brownie de chocolate templado con nata
- Arroz con leche espolvoreado con canela
- Tarta de queso
- Flan de huevo con nata
- Natillas espolvoreadas con canela
- Fruta de temporada (naranja, piña, kiwi y pera)
- Yogurt natural o de macedonia
- Helados (cornete de nata, turrón o limón 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.