



MENU DEL DIA 13,50 €

(Incluye pan, 1/3 de cerveza, refresco, agua o vino y gaseosa y postre. Café no incluido)

PRIMER PLATO

- Arroz de conserva (lomo, longaniza y costilla)
- Crema de calabacín con aceite de oliva y tostones de pan
- Sopa de pescado
- Macarrones con salsa boloñesa
- Timbal de col y patata con huevo frito y morcilla de arroz
- Potaje de garbanzos con costilla

SEGUNDOS PLATOS

- Albóndigas de carne a la jardinera
- Alitas de pollo fritas
- Carrillada al horno
- Chuletas de pierna de ternasco a la brasa (piedra volcánica)
- Lagarto con salsa de verduras y coñac trufado
- Solomillo de cerdo a la plancha con ali-oli
- Hamburguesa de angus en plato con cebolla caramelizada, queso, huevo y salsa BBQ
- Manitas en salsa de almendras
- Entrecot de ternera a la brasa (piedra volcánica)
- Chuletón de ternera a la brasa (piedra volcánica)
- Atún a la plancha
- Bacalao gratinado con ali-oli

SUPLEMENTO 7€
SUPLEMENTO 9€

POSTRES CASEROS

- Arroz con leche con toque de canela
- Queso fresco con miel
- Flan de huevo casero con nata
- Puding de bizcocho casero
- Tarta de queso con sirope de fresa y nata
- Brownie de chocolate templado con nueces y nata
- Natillas con galleta espolvoreada con canela
- Yogur natural
- Cuajada con miel
- Fruta de temporada (piña, naranja, pera, mandarinas, kiwi o manzana).
- Helado: tarrina: café y nata, vainilla y chocolate, nata y fresa o cono: de nata, turrón