



MENU DEL DIA 13,50 €

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

PRIMER PLATO

- Crema de calabacín con aceite de oliva y tostones de pan
- Arroz al horno
- Migas de pastor con naranja y huevo frito
- Potaje de alubias blancas con careta y acelgas
- Sopa de la abuela (sopa de cocido con garbanzos y jamón)
- Menestra salteadas con ajo y jamón
- Macarrones con salsa boloñesa

SEGUNDOS PLATOS

- Creps de pollo y verduras con salsa roquefort
- Carrillada de cerdo en salsa de pasas y verduras
- Lagarto a la brasa (piedra volcánica) con ali oli
- Hamburguesa de angús al plato con huevo, queso y salsa BBQ
- Estofado de ternera con patatas
- Costillar al horno con salsa BBQ
- Albóndigas a la jardinera
- Entrecot de ternera a la brasa (piedra volcánica)
- Chuletón de ternera a la brasa (piedra volcánica)
- Rape a la marinera
- Dorada al horno

SUPLEMENTO 7€

SUPLEMENTO 9€

POSTRES CASEROS

- Arroz con leche con un 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 y de macedonia
- Cuajada con miel
- Fruta de temporada (piña, naranja, pera, mandarinas, plátano, kiwi o manzana).
- Helado: tarrina: café y nata, vainilla y chocolate, nata y fresa o cono: de nata, turrón