

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)
- .- Potaje de garbanzos con chorizo y costilla
- .- Salmoreio
- .- Judías verdes salteadas con ajo y jamón
- .- Crema de verduras con costrones de pan y aceite de oliva
- .- Ensalada de pasta (palitos de cangrejo,jamón york,queso,atún y salsa rosa)
- .- Macarrones a la boloñesa
- .- Sopa de la abuela

SEGUNDOS PLATOS

- .- Secreto de cerdo a la brasa con ali-oli
- .- Albondigas con tomate y verduras
- .- Costillar con salsa barbacoa
- .- Muslo de pollo al horno
- .- Pollo picantón a la brasa (piedra volcánica)
- .- Codillo al horno en su jugo
- .- 1/4 de conejo a la brasa (piedra volcánica)
- .- Hamburguesa de angus al plato con cebolla caramelizada, huevo frito, queso y salsa bbq

SUPLEMENTO 7€ SUPLEMENTO 9€

- .- Entrecot de ternera a la brasa (piedra volcánica)
- .- Chuletón de ternera a la brasa (piedra volcánica)
- .- Merluza a la plancha con ajo y perejil

.- Lubina en salsa de puerros y gambas

POSTRES CASEROS

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