



## **MENÚ DEL DÍA 15,00 €**

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

### **PRIMER PLATO**

- Arroz con pescado y marisco
- Ensalada de pasta con salsa rosa
- Espaguetis con salsa boloñesa
- Salmorejo cordobés (huevo duro y jamón)
- Alubias pintas con morro
- Guisantes salteados con ajo, cebolla y jamón
- Crema de verduras con costrones de pan y aceite de oliva
- Sopa de la abuela ( Sopa de cocido con garbanzos, fideos , huevo duro y jamón)

### **SEGUNDOS PLATOS**

- Guisado de ternera con verduritas y patatas
- Carrillada de cerdo guisada al vino tinto
- Albóndigas a la jardinera (guisadas con verduritas y tomate)
- Alitas de pollo fritas con ajo y perejil
- Costillar de cerdo asado al horno con salsa barbacoa
- Cabeza de lomo de cerdo asado a baja temperatura con salsa de champiñones
- Solomillo de cerdo al roquefort
- Pollo picantón a la brasa (piedra volcánica)
- Chuletón de Ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 9 €**
- Entrecott de Ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 7 €**
- Bacalao gratinado con ali-oli
- Rape en salsa verde

### **POSTRES CASEROS**

- Flan de huevo con nata
- Arroz con leche y canela
- Tarta de queso con sirope de fresa
- Puding de bizcocho casero
- Brownie de chocolate templado con nueces y nata
- Natillas con galleta y canela espolvoreada
- Cuajada con miel
- Yogurt natural con miel o azúcar
- Fruta de temporada (uvas, pera, manzana, melón).
- Helados : tarrina : café y nata, vainilla y chocolate, nata y fresa o cono : de nata, turrón o limón.