



## **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 al horno
- Alubias con morro y chorizo
- Menestra de verduras salteadas con ajo y jamón
- Migas de la pastora con huevo frito u uvas
- Espaguetis con atún, huevo duro y tomate
- Crema de calabaza con costrones de pan y aceite de oliva
- Sopa de la abuela (garbanzos, huevo duro, jamón y pasta)

### **SEGUNDOS PLATOS**

- Costillar de cerdo con salsa barbacoa
- Secreto de cerdo a la brasa con ali-oli
- Muslo de pollo al horno
- Pinchos morunos
- Alitas de pollo friticas con ajo y perejil
- Albóndigas a la jardinera
- Carrillera de cerdo al vino tinto con verduras
- Hamburguesa de angus al plato con cebolla caramelizada, huevo frito, queso y BBQ
- Chuletón de Ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 9 €**
- Entrecot de Ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 7 €**
- Atún a la plancha con ajo y perejil
- Bacalao gratinado al horno con cebolla, pimiento y ali-oli

### **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
- Queso fresco con miel
- Macedonia de frutas
- Cuajada con miel
- Yogurt natural con miel o azúcar
- Fruta de temporada ( mandarina, piña, manzana y pera ).
- Helados : **tarrina** : café y nata, vainilla y chocolate, nata y fresa o **cucurucho** : de nata, turrón o limón.