



MENÚ DEL DÍA 15,00 €

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

PRIMER PLATO

- Paella de pollo y conejo
- Migas a la pastora con huevo frito y uvas
- Menestra de verduras salteadas con jamón y ajo
- Alubias pintas con morro, chorizo y morcilla
- Espagueti con salsa carbonara
- Crema de calabacín con costrones de pan y aceite de oliva
- Sopa cubierta (sopa de cocido con huevo duro y pechuga de pollo)

SEGUNDOS PLATOS

- Costillar de cerdo al horno con salsa barbacoa
- Pinchos morunos con patatas fritas
- Albóndigas de carne guisadas con verduritas y tomate
- Hamburguesa de angus al plato con huevo frito, queso y salsa babacoa
- Muslo de pollo guisado a al cerveza con verduritas
- Alitas de pollo fritas con ajo y perejil
- Pollo picantón a la brasa (piedra volcánica)
- 1/4 Conejo a la brasa (piedra volcánica)
- Secreto de cerdo en salsa de pasas y vino dulce
- Chuletón de Ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 9 €**
- Entrecott de Ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 7 €**
- Salmón marinado con cítricos a la plancha
- Bacalao gratinado al horno con 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
- Cuajada con miel
- Yogurt natural con miel o azúcar
- Fruta de temporada (manzana, melón, uvas, pera).
- Helados : tarrina: café y nata, vainilla y chocolate, nata y fresa o cucurucho: de nata, turrón o limón.