



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
- Judías verdes salteadas con ajo, jamón y tomate
- Alubias blancas con morro y chorizo
- Migas a la pastora con huevo frito y uvas
- Macarrones con salsa carbonara
- Crema de calabaza con costrones de pan y aceite de oliva virgen extra
- Sopa cubierta con huevo y pechuga

SEGUNDOS PLATOS

- Muslo de pollo al horno
- Carrillada de cerdo al horno en salsa de pasas y vino dulce
- Lagarto de cerdo a la brasa con alioli
- Pincho moruno con guarnición
- Cabeza de lomo de cerdo con salsa roquefort
- Picantón a la brasa
- Hamburguesa de Angus al plato con cebolla caramelizada, queso y huevo
- 1/4 conejo a la brasa con ajo-perejil
- Entrecot de ternera a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 7€**
- Chuletón de Ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 9 €**
- Atún a la plancha
- Bacalao gratinado con ali-oli, cebolla y pimienta

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 (naranja, mandarinas kiwi, piña, manzana y pera).
- Helados : **tarrina** : café y nata, vainilla y chocolate, nata y fresa o **cucurucho** : de nata, turrón o limón.