



MENÚ DEL DÍA 16,00 €

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

PRIMER PLATO

- Arroz al horno
- Ensalada de garbanzos, pimiento, pepino y atún con vinagreta de paté de aceitunas
- Gazpacho con picadillo de pimiento y cebolla
- Judías verdes salteadas con ajo y jamón
- Crema de calabacín con tostones de pan y aceite de oliva
- Alubias blancas con morro y chorizo
- Macarrones con salsa boloñesa
- Sopa de la abuela (caldo de cocido con garbanzos, huevo duro y jamón)

SEGUNDOS PLATOS

- Berenjenas rellenas de carne gratinadas al horno
- Albóndigas de carne con tomate
- Alitas de pollo fritas con guarnición
- Muslo de pollo al horno con patatas panaderas
- Carrillada de cerdo al vino tinto
- Codillo de cerdo al horno en su jugo
- 1/4 de conejo a la brasa con ajo y perejil
- Solomillo de cerdo a la brasa con ali-oli
- Hamburguesa de Angus con cebolla caramelizada, queso, huevo frito y salsa barbacoa
- Chuletas de pierna de cordero a la brasa (D.O. Ternasco de Aragón)
- Entrecot de Ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 7€**
- Chuletón de Ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 9€**
- Merluza a la plancha con salsa de orio y gulas
- Pimientos de piquillo rellenos de bacalao en salsa
- Bacalao gratinado con ali-oli

POSTRES CASEROS

- Tarta de queso con nata y sirope de fresa
- Arroz con leche y canela
- Natillas con galleta espolvoreada con canela
- Flan de huevo con nata
- Puding de bizcocho casero con nata y sirope caramelo
- Brownie de chocolate templado con nueces y nata
- Queso fresco con miel
- Cuajada con miel
- Yogurt natural con miel o azúcar
- Helados: Tarrina de vainilla-chocolate, fresa-nata, nata-café, cono turrón, cono limón, co
- Fruta de temporada: sandía, naranja, kiwi, melocotón de Calanda, manzana, plátano o r