



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 con secreto de cerdo y setas
- Ensalada de garbanzos con pimiento, cebolla, atún y vinagreta
- Alubias pintas con chorizo
- Gazpacho andaluz con picadillo de verduras
- Menestra de verduras con ajo, jamón y tomate
- Macarrones con salsa boloñesa
- Crema de calabacín con tostones de pan y aceite de oliva
- Sopa de la abuela (caldo de cocido con garbanzos, huevo duro y jamón)

SEGUNDOS PLATOS

- Costillar de cerdo al horno con salsa barbacoa
- Lomo chuletero con salsa chimichurri (ajo, pimentón, aceite, vinagre y hierbas provenza)
- Albóndigas de carne guisadas con tomate
- Lomo de cerdo a la riojana (guisado con tomate y pimiento)
- Pechugas de pollo en salsa de pimienta
- Guisado de costillas de cerdo con patatas
- Pinchos morunos de pollo con guarnición
- Salchichas de cerdo al vino blanco
- 1/4 de conejo a la brasa con ajo y perejil
- Hamburguesa de Angus con cebolla caramelizada, queso, huevo frito y salsa barbacoa
- Entrecot de Ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 7€**
- Chuletón de Ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 9€**
- Dorada a la plancha al orio de gulas
- Merluza a la plancha con ajo perejil

POSTRES CASEROS

- Tarta de queso con nata y sirope de fresa
- Melocotón al vino tinto
- 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 o cono turrón, limón o nata
- Fruta de temporada: sandía, pera, naranja, kiwi, manzana o melón