



## **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 con costilla, panceta, morcilla y garbanzos
- Migas a la pastora con huevo frito y mandarina
- Pastel de pescado y gambas con salsa tartara
- Alcachofas salteadas con ajo y jamón
- Tortellini relleno de carne con salsa boloñesa
- Crema de calabacín con tostones de pan y aceite de oliva
- Sopa de la abuela (sopa de cocido con jamón, huevo duro y garbanzos)
- Lentejas guisadas con patata y chorizo

### **SEGUNDOS PLATOS**

- Lomo chuletero de cerdo adobado al chimichurri (vinagre, aceite, ajo y pimentón)
- Carrillada de cerdo al horno en su jugo
- Manitas de cerdo picanticas en salsa de almendras y verduras
- Secreto de cerdo a la brasa con ali-oli
- Alitas de pollo fritas con ajo y perejil
- Conejo a la brasa con ajo y perejil
- Hamburguesa de Angus con cebolla caramelizada, queso, huevo frito y salsa barbacoa
- Chuletas de pierna de cordero a la brasa (D.O de Ternasco de Aragón)
- Muslo de pollo al horno con patatas panaderas
- Entrecot de Ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 7€**
- Chuletón de Ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 9€**
- Lubina al orio de gulas
- Bacaladilla a la andaluza

### **POSTRES CASEROS**

- Tarta de queso con nata y sirope de fresa
- Natillas con galleta espolvoreada con canela
- Flan de huevo con nata
- Brownie caliente de chocolate con nata
- Arroz con leche y canela
- Queso fresco con miel
- Puding de bizcocho con nata
- Cuajada con miel
- Yogur natural con miel o azúcar
- Helados: Tarrina de vainilla-chocolate, fresa-nata, nata-café o cono turrón, limón o nata
- Fruta de temporada: pera, naranja, kiwi, platano, piña o manzana