

## MENÚ DEL DÍA: 11 euros (IVA inc.)

Incluye pan, una bebida por persona y postre. CAFÉ NO INCLUIDO

### PRIMEROS PLATOS

- Sopa de la abuela
- Guisado de patatas con ternasco
- Timbal de patata y acelga con huevo frito y morcilla de arroz
- Gazpacho andalúz
- Potaje de garbanzos con costilla y acelgas
- Macarrones con salsa boloñesa
- Judías verdes salteadas con jamon , ajo y tomate
- Crema de calabacín con costrones de pan y aceite de oliva

### SEGUNDOS PLATOS

### SUPLEMENTO

- Albondigas a la jardinera
- Carrillada de cerdo al horno
- Lomo a la Riojana
- Alitas de pollo fritas con ajo y perejil
- Secreto de cerdo con salsa de queso
- Hamburguesa de angus con cebolla caramalizada, salsa barabacoa ,queso y huevo frito
- 1/4 conejo a la brasa (piedra volcánica) con ajo, aceite y perejil
- Chuletas de ternasco a la brasa (piedra volcánica)\_\_\_\_\_suplemento\_\_\_\_\_ 5,00 €
- Entrecotte de ternera a la brasa (piedra volcánica)\_\_\_\_\_suplemento\_\_\_\_\_ 5,00 €
- Solomillo de ternera a la brasa (piedra volcánica)\_\_\_\_\_suplemento\_\_\_\_\_ 7,00 €
- Chuleton de ternera a la brasa (piedra volcánica)\_\_\_\_\_suplemento\_\_\_\_\_ 7,00 €
- Dorada al orio
- Trucha a la Navarra
- Atún a la plancha

### POSTRES ( TODOS CASEROS)

- Cuajada con miel
- Puding de bizcocho
- Arroz con leche
- Tarta de chocolate
- Mousse de chocolate
- Natillas espolvoreadas con canela
- Flan de huevo con nata
- Brownie de chocolate templado con nata
- Fruta de temporada (sandia, kiwi, manzana, pera)
- Yogurt de macedonia o natural
- Helados (cornete de nata o de turrón o tarrina de fresa-nata o vainilla-chocolate)

### BODEGA

Vino de Teruel "TAL CUAL" tinto **SUPLEMENTO 4 EUROS**  
Bodegas Lagar D' Amprius

**NOTA:EL SERVICIO DE COMEDOR PERMANECERÁ ABIERTO SIN INTERRUPCIÓN DESDE LAS 7:00 H. HASTA LAS 23:30 H.**