



## MENÚ DEL DÍA: 10 euros (IVA inc.)

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

**NOTA: EL REFRESCO SE SIRVE CON UN SUPLEMENTO DE 1 €**

### PRIMEROS PLATOS

- Crema de calabacín con costrones de pan y aceite de oliva
- Migas a la pastora con huevo frito y uva
- Alcachofas a la belouté
- Espaguetti a la boloñesa
- Potage de garbanzos con costillas y acelgas
- Sopa cubierta

### SEGUNDOS PLATOS

### SUPLEMENTO

- Medallones de ternasco al horno con setas
- Pimientos de piquillo rellenos de marisco en salsa de gulas y gambas
- Guisado de ternera con patatas
- Cabeza de cordero asada
- Carrillada de cerdo en salsa de vino tinto
- 1/4 de conejo a la brasa (piedra volcánica)
- 1/2 pollo picantón a la brasa (piedra volcánica)
- Chuletón de Ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) \_\_\_\_\_ 6 €
- Entrecot de ternera a la brasa (piedra volcánica) \_\_\_\_\_ 4 €
- Chuletas de ternasco de Aragón a la brasa (piedra volcánica) \_\_\_\_\_ 4 €
- Bacalao confitado con ajo aceite
- Salmón a la plancha con salsa de eneldo
- Atún a la plancha

### POSTRES ( **TODOS CASEROS** )

- Natillas espolvoreadas con canela
- Fresas con zumo de naranja y nata
- Puding de chocolate
- Brownie templadop con nata de chocolate negro o blanco
- Arroz con leche
- Hojaldre de chocolate y crema
- Tarta de queso con frutos rojos
- Flan de huevo o café
- Cuajada con miel
- Fruta de temporada (naranja, platano, kiwi o piña)
- Yogurt natural o de macedonia
- Helados (cornete de nata o turrón o tarrina de fresa-nata o vainilla-chocolate)

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