



## **MENÚ DEL DÍA 16,00 €**

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

### **PRIMER PLATO**

- Fideúa de marisco
- Potaje de garbanzos con callos y chorizo
- Ensalada de garbanzos con lechuga ,pimientos pepino, zanahoria y salsa de modena
- Salmorejo cordobés con huevo duro y jamón
- Menestra salteada con ajo,jamón y tomate
- Crema de calabacín con tostones de pan y aceite de oliva
- Lasaña de carne gratinada
- Sopa de la abuela (caldo de cocido con garbanzos, huevo duro y jamón)
- Arroz a la cubana con huevo frito y tomate

### **SEGUNDOS PLATOS**

- Costillar de cerdo al horno con salsa barbacoa
- Pinchos morunos de pollo
- Solomillo de cerdo a la brasa con ali-oli
- Ternera guisada con patatas, zanahoria y pimiento
- Albóndigas de carne guisadas con tomate
- Manitas de cerdo picanticas con salsa de tomate y almendras
- 1/4 de 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. Ternasco de Aragón)
- Chuletón de Ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 9€**
- Atún a la plancha con salsa de almendras y soja
- Lubina con orio de gulas
- Merluza a la plancha con ajo-perejil

### **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 o cono turrón, limón o nata
- Fruta de temporada:sandía,pera, naranja, kiwi, melocotón de Calanda, manzana o melón