



## **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 a la cubana con huevo frito y tomate frito
- Alubias blancas con morro y chorizo
- Salmorejo cordobés con huevo duro y jamón
- Ensalada de patata, cebolla, huevo duro y atún con ajonesa
- Alcachofas con ajo y jamón
- Macarrones con salsa boloñesa con queso rallado
- 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
- Codillo de cerdo al horno en su jugo
- Manitas de cerdo picanticas con salsa de tomate y almendras
- Pechugas de pollo a la plancha con patatas fritas
- Crep rellenos de carne con salsa roquefort
- Secreto de cerdo guisado con vino dulce y pasas
- 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)
- Entrecot de Ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 7€**
- Chuletón de Ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 9€**
- Merluza a la plancha con guarnición
- Pimientos de piquillo rellenos de bacalao en salsa

### **POSTRES CASEROS**

- Tarta de queso con nata y sirope de fresa
- 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