



## **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
- Migas de pastor con naranja y huevo frito
- Potage de garbanzos con costilla y espinacas
- Crema de calabacín con costrones de pan y aceite de oliva
- Gazpacho andaluz con picadillo de verduras
- Menestra de verduras salteadas con jamón, ajo y tomate
- Lasaña de carne gratinada
- Sopa de la abuela ( sopa de cocido con jamón, huevo duro y garbanzos)

### **SEGUNDOS PLATOS**

- Codillo de cerdo al horno en su jugo
- Lomo chuletero de cerdo adobado con chimichurri (ajo, vinagre y pimentón)
- Albóndigas en salsa de tomate y verduras
- Higaditos de conejo a la plancha con ajo-perejil
- Chuletas de pavo a la brasa con guarnición
- Manitas de cerdo en salsa de verduras y almendras
- Muslo de pollo al horno con patatas panaderas
- Solomillo de cerdo con salsa roquefort
- 1/4 de conejo a la brasa con ajo y perejil
- Hamburguesa de Angus con cebolla caramelizada, queso, huevo frito y salsa barbacoa
- Entrecot de Ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 7€**
- Chuletón de Ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 9€**
- Salmón a la plancha con salsa tartara
- Atún plancha con salsa de almendras y soja

### **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: plátano, melocoton de calanda, pera, naranja, kiwi, manzana o mel