



MENÚ DEL DÍA 16,00 €

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

PRIMER PLATO

- Paella de pollo y conejo
- Migas a la pastora con huevo frito y uvas
- Patatas a la riojana con chorizo, pimiento y ajo
- Crema de calabacín con tostones de pan y aceite de oliva
- Espinacas con jamón de york y bechamel gratinadas al horno
- Garbanzos con costilla y chorizo
- Macarrones con chorizo, jamón y tomate
- Sopa de la abuela (sopa de cocido con jamón, huevo duro y garbanzos)

SEGUNDOS PLATOS

- Costillar al horno con salsa barbacoa
- Secreto de cerdo a la brasa con alioli
- Codillo de cerdo al horno en su jugo con guarnición
- Muslo de pollo guisado a la cerveza
- Hamburguesa de Angus con cebolla caramelizada, queso, huevo frito y salsa barbacoa
- Chuletas de pavo a la brasa con alioli
- Manitas de cerdo picanticas en salsa de almendras y verduras
- 1/4 de conejo a la brasa con ajo y perejil
- Alitas de pollo fritas con patatas fritas
- 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 ajo y perejil
- Lubina a la plancha con orio de gulas

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
- Brounie caliente de chocolate con nata
- Queso fresco con miel
- Puding de bizcocho con nata
- 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: pera, naranja, kiwi, manzana y melón