



MENÚ DEL DÍA 16,00 €

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

PRIMER PLATO

- Fideua de marisco
- Migas a la pastora con huevo frito y mandarina
- Macarrones con salsa boloñesa
- Crema de calabacín con tostones de pan y aceite de oliva
- Sopa de la abuela (sopa de cocido con jamón, huevo duro y garbanzos)
- Menestra de verduras salteadas con ajo y jamón
- Lentejas guisadas con chorizo y patata

SEGUNDOS PLATOS

- Alitas de pollo fritas con ajo y perejil
- Pinchos morunos de pollo con patatas fritas
- Codillo de cerdo al horno
- Solomillo de cerdo a la brasa con salsa de roquefort
- Pollo guisado a la cerveza con cebolla y zanahoria
- 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 de Terasco de Aragón)
- Carrillada de cerdo con salsa de vino tinto y pasas
- Entrecot de Ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 7€**
- Chuletón de Ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 9€**
- Dorada al orio de gulas
- Bacalao con alioli gratinado al horno

POSTRES CASEROS

- Naranja preparada (Naranja cartada con zumo de naranja, canela y brandy)
- Tarta de queso con nata y sirope de fresa
- Natillas con galleta espolvoreada con canela
- Flan de huevo con nata
- Brownie caliente de chocolate con nata
- Arroz con leche y canela
- Queso fresco con miel
- Pudín de bizcocho con nata
- Cuajada con miel
- Yogur 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, piña o manzana