



MENÚ DEL DÍA

DEL 13 DE JULIO AL 19 DE JULIO

- PRIMEROS -

1. Canelones rellenos de carne, napados con salsa bechamel de beicon crujiente, gratinados, espolvoreados con parmesano.
2. Ensalada de cogollos con atún, pimientos del piquillo y olivas negras de Aragón.
3. Ensalada fresca de bacalao ahumado con brotes de la huerta, pimientos del piquillo, cebolla y olivas de Aragón.
4. Vichyssoise tradicional, con daditos crujientes y hierbas aromáticas.
5. Menestra de verduras de la huerta estofadas, con lascas de jamón y huevo duro.

- SEGUNDOS -

6. Huevos rotos con jamón.
7. Codillo de cerdo Duroc, cocinado a baja temperatura perfumado con vino tinto.
8. Atún marinado con soja, a la plancha y mix de verduras.
9. Entrecot de ternera gallega y su guarnición. (Suplemento 7,50€)
10. Arroz caldoso con bogavante. (Suplemento 7,50€)

- POSTRES -

A ELEGIR ENTRE 8 Y 10 POSTRES DIFERENTES CADA DÍA



LUNES A VIERNES – 15,90€

Pan + Vino 25cl y Gaseosa 25cl -o- Agua 50cl -o- Copa de cerveza 20cl -o- Refresco 25cl + Postre -o- Café

SÁBADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS – 22,90€

Pan + 2 consumiciones (Vino 25cl y Gaseosa 25cl -o- Agua 50cl -o- Copa de cerveza 20cl -o- Refresco 25cl) + Postre + Café

PLATO DEL DÍA – 10,90€

UN PLATO A ELEGIR ENTRE LOS 10 + PAN DE PANADERÍA SIMÓN
Vino 25cl y Gaseosa 25cl -o- Agua 50cl -o- Copa de cerveza 20cl -o- Refresco 25cl + Postre -o- Café
DISPONIBLE DE LUNES A VIERNES NO FESTIVOS

SUPLEMENTO DE 0,60€ POR MENÚ EN TERRAZA
CONSULTE LOS ALÉRGENOS CON NUESTRO PERSONAL