

**VIERNES 03 DE DICIEMBRE DE 2021**

**PRIMEROS PLATOS**

Ensalada ilustrada  
Acelgas rehogadas con bacon  
Lentejas estofadas con chorizo  
Arroz con verduras

**SEGUNDOS PLATOS**

Muslo de pollo a la BBQ  
Cabezada de cerdo a la plancha  
Salchichas frescas a la brasa  
Calamares encebollados

**POSTRES**

Fruta del tiempo: manzana-naranja-mandarina  
Tarrina de helado: fresa – choco– avellana/bombón  
Yogurt natural – fresa – limón  
Tarta selva negra o queso y frambuesa

**Vino de la casa – gaseosa o agua**

**12.50 EUROS IVA INCLUIDO**

❖ SE CONSIDERA MEDIA BOTELLA DE VINO POR PERSONA.

## PLATOS CON SUPLEMENTO

### PRIMEROS

Pimientos del piquillo rellenos de bacalao + 1.00 €

Parrillada de trigueros, langostinos y navajas + 2.50 €

### SEGUNDOS

#### Pescados

Salmón extra a la plancha + 2.00 €

Merluza extra a la plancha + 2.00 €

#### Carnes a la brasa

Entrecot de toro de lidia a la brasa + 4.00 €

Costillas de ternasco a la brasa (4 piezas) + 2.00 €

Costillas de ternasco a la brasa (6 piezas) + 3.00 €

### POSTRES

Copa helada: chocolate - turrón - sorbete - Cappuccino +1.00 €

## BEBIDAS CON SUPLEMENTO

Vino D.O. Cariñena CARE rosado o blanco	+ 4.80 €
Tinto D.O. Cariñena CARE roble	+ 4.80 €
Tinto D.O. Borja roble Coto de Hayas	+ 4.80 €
Tinto joven Coto de hayas D.O. Borja	+ 3.80 €
Tinto D.O. Calatayud Stylo garnacha vieja	+ 4.70 €
Tinto crianza D.O. Coto de hayas Borja (garnacha)	+ 5.50 €
Tinto joven rioja Faustino VII	+ 5.50 €
Tinto crianza rioja Faustino VII	+ 7.50 €
Tinto crianza rioja CUNE	+ 9.20 €
Tinto D.O. Cariñena G.Reserva Barón de La Joyosa	+ 7.50 €
Tinto D.O. Cariñena CARE Garnacha Nativa	+ 7.50 €
Tinto D.O. Cariñena CARE Finca BANCALES	+11.50 €
<b>Cava Brut</b> Jaume Serra	+ 3.25 €
<b>Cava Brut</b> Castellbonet Rosé	+ 7.50 €
<b>Cava Brut</b> Castellbonet	+ 6.50 €
Servicio de copa cava	+ 1.00 €