



## MENÚ DEL DÍA 12 MARZO

### Para empezar

ENSALADA DE TOMATE, QUESO FRESCO Y MEMBRILLO (7-12)

GUISANTES SALTADOS CON JAMÓN Y HUEVO POCHE (3)

JUDÍAS BLANCAS GUIADAS CON JAMÓN Y BACON.

PIQUILLOS RELLENOS DE BOLETUS CON SALSAS DE TOMATE NATURAL (1-7)

ARROZ CALDOSO DE MARISCO (2-14)

BERENJENA RELLENA DE VERDURA GRATINADA (1-7) OPCIÓN VEGETARIANA

PASTEL DE VERDURA CON SALSAS DE SETAS Y ENSALADA (3-7) OPCIÓN VEGETARIANA

### Continuaremos con...

CAZÓN A LA PLANCHA CON ENSALADA (4-12)

MERLUZA AL ORIO DE TRIGUEROS (4-12)

CONEJO A LA PARRILLA CON ALI-OLI (3)

MANITAS DE CERDO A LA RIOJANA

HAMBURGUESA DE TERNERA CON QUESO DE CABRA Y SU GUARNICIÓN (7)

ESCALOPINES DE POLLO A LA PLANCHA CON SALSAS DE BOLETUS (1-7)

COSTILLA DE CERDO ASADA CON PATATA PANADERA Y SALSAS DE MIEL Y MOSTAZA (1-10)

### Un dulce final casero

CREMA DE YOGUR CON FRUTOS ROJOS (7)

MACEDONIA DE FRUTAS NATURALES

SEMIFRÍO DE NARANJA (1-3-7)

PROFITEROLES DE NATA CON CHOCOLATE (1-3-6-7)

CREMA DE VAINILLA Y TIERRA DE BROWNIE (1-3-7)

### Bodega de nuestra denominación de Origen Calatayud

Vino tinto o blanco Viñas de Miedes ó Agua mineral

### PVP 12,50€ Iva incluido

(Los platos arriba indicados están sujetos a variación)

Los números indicados al lado de cada plato hacen referencia a los alérgenos según hoja adjunta.