

PRIMEROS PLATOS

Acelgas hervidas al natural con su patata cocida, ajitos dorados y riego de aceite de oliva extra.

Canelón de pato casero con cebollita pochada, daditos de manzana y salsa de oporto.

Ensalada de chipirones plancheados, gambitas cocidas, tomate de Zaragoza y vinagreta de Módena.

SEGUNDOS PLATOS

Taco de atún con verduritas al horno, con pataticas a lo pobre y riego de ajo-perejil.

Pechuga de pollo a la plancha, con patatas fritas y suave ali-oli casero.

Gallo de ración hecho al horno con verduritas pochadas y patatas.

Vino de la casa y agua incluida