

PER COMENÇAR

Pernil D.O. Teruel.
Formatge de cova curat de Pedroñeras.
Sèpia a la planxa.
Anxoves del Cantàbric.
Fetge al nostre gust.
Regirat d'espàrrecs verds i bolets.
Gambes a l'allet.
Ous de sèpia.
Clòtxines al vapor.
Polp a la gallega.
"xipironets" planxa.
Llobarro preparat.
Fritada de peix.
Aladroc a l'espatlla.

UN POC DE VERD PER FER GANA

Tomaca amb ventresca de tonyina.
Tomaca amb capellà.
Espàrrecs especials amb maionesa.
Amanida verda.
Amanida especial.
Amanida de pollastre amb escabetx.
Amanida de perdiu amb escabetx

PER SOPAR A LA GRAELLA

Corder,
"Xuleton"
"Solomillo".
Pollastre.
Combinat de llonganissa, cansalada magra i xoriç.

AL FORN

Confit d'ànec
Cuixa de corder

QUI LI AGRADE EL PEIX

Emperador.
Sèpia planxa.
Peix fresc del dia.

DE POSTRES

Fruita de temporada.
Gelats de diversos gusts : torró, vainilla, maduixa...
Sorbets de gelats.
Peres al vi.
Tiramisú.
Pastís de xocolata o un altre dolç