



# ALDAIA

RESTAURANTE-CAFETERIA

## MENU DEL DIA 27-11

### PRIMEROS:



- ENSALADA DE LECHUGUITAS SURTIDAS CON DADOS DE POLLO A LA PARRILLA, HILOS DE BACON FRITO Y VINAGRETA AL ESTILO CESAR



- TOMATE RELLENO DE BONITO DEL NORTE Y HUEVO DURO CON SALSA GRIBICHE DE MOSTAZA Y VERDURITAS



- MENESTRA DE VERDURAS DE TEMPORADA ESTOFADAS EN CALDO CORTO DE AVE CON BACON AHUMADO Y TEJA DE JAMON IBERICO

- PASTA SALTEADA CON ACEITE DE OLIVA Y SALSA NAPOLITANA DE TOMATE ARTESANO, VERDURITAS, BACON Y QUESO RALLADO

- PUERRO DE NAVARRA ENVUELTO EN HOJALDRE DE MANTEQUILLA Y JAMON IBERICO CON SALSA DE PIMIENTA NEGRA AL RON



- PUCHERO DE LENTEJAS ESTOFADAS DE FORMA TRADICIONAL CON CHORIZO FRESCO DE ARBIZU Y MORCILLA DE BURGOS

### SEGUNDO PLATO:



- LUBINA A LA PARRILLA EN CAMA DE PANADERAS CON REFITO DE AJITOS MORADOS, GUINDILLAS VERDES Y DADOS DE TOMATE CASSE



- POPIETA DE LENGUADO RELLENA DE ESPARRAGO TRIGUERO CON SALSA MARINERA DE GAMBITAS ASADAS Y CHERRY FRITO



- PECHUGA DE POLLO AL ESTILO PROVENZAL CON JULIANA DE PIMIENTOS MORRONES Y BASTONES DE PATATA FRITA



- MEDALLONES DE LOMO A LA BRASA MACERADOS EN ROMERO CON SALSA DE OPORTO Y SUS PATATITAS

- CARNE DE TERNERA GUISADA CON TOMATE ARTESANO Y PIMIENTOS CON DADOS DE PATATA FRITA



- ENTRECOTTE DE NOVILLO A LA BRASA CON ESCAMAS DE SAL DE AÑANA Y PIMIENTOS DEL PADRON FRITOS

**POSTRES VARIADOS, PAN Y VINO RIOJA**

**12.50 €**

IVA INCLUIDO