



# ALDAIA

RESTAURANTE-CAFETERIA

## MENU DEL DIA 04-12

### PRIMEROS:



- ENSALADA DE LECHUGUITAS SURTIDAS CON LASCAS DE QUESO AZUL, FRUTOS SECOS Y VINAGRETA CREMOSA DE MEMBRILLO

- QUICHE VEGETARIANO RELLENO DE VERDURITAS SALTEADAS CON SETAS A LA PARRILLA Y ESPARRAGOS TRIGUEROS



- BROCCOLI COCIDO AL VAPOR CON REFRITO DE AJITOS MORADOS Y BACON AHUMADO CON TOQUE DE PIMENTON DE LA VERA

- PASTA SALTEADA CON ACEITE DE OLIVA Y SALSA AMATRICIANA DE TOMATE ARTESANO, CEBOLLA POCHADA Y QUESO PARMESANO

- PASTEL HOJALDRADO RELLENO DE BONITO DEL NORTE Y PISTO DE VERDURAS EN CAMA DE SALSA AURORA A LAS FINAS HIERBAS



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

### SEGUNDO PLATO:

- SAN JACOBO DE LENGUADO RELLENO DE MARISCO CON SALSA MARINERA DE GAMBITAS SALTEADAS



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



- PECHUGA DE POLLO RELLENA DE QUESO EDAM Y JAMON SERRANO CON SALSA CARBONARA Y SEMILLAS DE AMAPOLA



- PINTXO MORUNO ARTESANO A LA PARRILLA CON TIMBAL DE COUS COUS DE VERDURAS Y SALSA DE CURRY

- ESCALOPE DE TERNERA A LA MILANESA CON JULIANA DE MORRONES Y BASTONES DE PATATA FRITA



- PLUMA DE CERDO A LA BRASA CON ESCAMAS DE SAL Y AUTENTICO MOJO PICON CANARIO

**POSTRES VARIADOS, PAN Y VINO RIOJA**

**14.50 €**

IVA INCLUIDO