

COCINAMOS PARA TI



¡¡ LLÁMANOS !!

Imprescindible reserva previa
de lunes a viernes.

arenaycafe@pueyos.org

627 046 898

TODOS NUESTROS MENÚS SE
ELABORAN BAJO LAS MÁS
ESTRICTAS MEDIDAS HIGIÉNICAS
DE PREVENCIÓN PARA COVID-19
Y SE ENVASAN DE FORMA
INDIVIDUAL



**Asados y
Paellas**



Menús



Repostería



Repostería

Pedido mínimo
tarta de 6 raciones

TARTAS DE BIZCOCHO CASERAS DE FRUTAS

RELLENOS A ELEGIR:

- Frutas variadas (fresa, melocotón, ...)
- Natillas de chocolate.
- Crema de vainilla.
- Mousse de chocolate.
- Otras peticiones especiales (sabores, rellenos...) a consultar con el restaurante.



Precio ración

3'50€

DECORACIÓN
FRUTAS

Precio ración

4'00€

DECORACIÓN
INFANTIL



Asados y Paellas

PAELLAS

- Paella de pollo de corral: 6,00 €/ Persona
- Paella mixta: 7,00 €/ Persona

ASADOS

- Asado de paletilla de ternasco aragonés con patatas panadera: 10,00 €/ Persona
- Pollo asado con patatas: 6,00 €/ Persona
- Bacalao al horno con tomate sobre lecho de escalibada: 8,00 €/Persona

BEBIDAS

- Botella de vino tinto/blanco: a consultar marcas y precios en el momento de la reserva.

- Paella marinera: 8,00 €/ Persona
- Arroz negro: 8,00 €/ Persona
- Fideuá marinera: 7,00 €/ Persona

ACOMPAÑAMIENTOS

- Ensalada mixta: 3,00 €/ Persona
- Ración de patatas: 2,00 €/ Persona
- Barra de pan: 1,00 €

• Pedido mínimo
30'00 €

- Lata de refresco: 0,80 €/Unidad
- Lata de cerveza AMBAR: 1,00 €/ Unidad



Menús

Precio
16'00€

ENTRANTES

- Ensalada templada de rulo de cabra y bacon ahumado con vinagre de Módena y nueces naturales.
- Lasaña italiana de carne mixta con verduras al gratén de béchamel con orégano y queso fundido.
- Carbanzos a la marinera con bogavante y sepia.
- Ensalada de pasta templada, con champiñones, olivas negras, daditos de queso, aguacate y tomate al aroma de orégano.

SEGUNDOS PLATOS

- Solomillo de ibérico en salsa de boletus con virutas de foie micuit y pasas sobre lecho de saiteado de setas silvestres.
- Carrilleras guisadas al vino tinto con cebollitas glaseadas en reducción de dulce de Módena.

- Merluza rellena de picadillo de marisco con gratén de alioli y salsa oceánica.
- Rodaballo al horno estilo orio con chipirones rellenos de gamba, mejillón y patatas.
- Parrillada de verduras de la huerta a la plancha.

POSTRES

- Trufas de chocolate con salsa de menta.
- Torrijas de bizcocho con salsa de vainilla.
- Tarta de queso y frutas del bosque con coulis de frambuesa.
- Piña rellena de semifrío de yogurt con surtido de fruta.

BEBIDA NO INCLUIDA

- Botella de vino tinto/blanco: a consultar marcas y precios en el momento de la reserva.
- Lata de refresco: 0,80 €/Unidad.
- Lata de cerveza AMBAR: 1,00 €/ Unidad.

Relación de Alérgenos



arena y café
RESTAURACIÓN

- Pedidos a recoger en el exterior de las instalaciones de Camino de las Ventas s/n, 50162 de Villamayor de Gállego de lunes a domingo de 12:00 a 15:00 horas
- Formas de pago: Tránsito previa, o en efectivo a la entrega del pedido.

CENTRO DE EMPLEO PARA LA INTEGRACIÓN LABORAL
DE PERSONAS CON DISCAPACIDAD