

SERVICIOS DE ALMUERZO
Self Services Restaurante Vía Láctea

1er Día

Ensalada Mixta
Espárragos con Mahonesa
Helices Tricolor Pomodoro
Sopa de Marisco
Menestra de Verduras
Merluza Marinera
Pollo Asado en su Jugo
Tortilla de Patatas
Delicia de Ibérico al Pimentón
Guarnicion de Patatas a lo Pobre

2do Día

Ensaladilla Rusa
Ensalada de Palitos de Mar
Canelones
Zanahoria con Orégano
Panga a la Marinera
Lentejas Estofadas
Pollo al Ajillo
Lomo al Horno
Chuletas a la Riojana
Guarnición de Patatas Fritas

3er Día

Ensalada de Pollo
Salmorejo
Espaguetti al Ajo y Perejil
Arroz Tres Delicias
Judías con Jamón
Fogonero en Salsa Verde
Pechuga de Pollo con Salsa
de Champiñón
Carrillada de Cerdo en su Jugo
Lomo a la Plancha
Guarnicion de Patatas Fritas

Lunch Service
Vía Láctea Self Service Restaurant

Day 1

Mixed salad
Asparagus with mayonnaise
Tricolour tomatoes helix salad
Seafood soup
Vegetable soup
Hake a la Marinara
Roast Chicken
Spanish Potato Omelette
peppered Iberian delight
Garnished with Poor Man's Potatoes

Day 2

Russian Salad
Seafood salad
Canelones
Carrots with oregano
Panga Marinara (white fish)
Stewed lentils
Garlic Chicken
baked pork loin
Pork Chops Riojana
Garnished with fried potatoes

Day 3

Chicken Salad
Andalusian tomato soup
Spaghetti with garlic and parsley
Three delight rice
Pork and Beans
Fogonero in green sauce
Chicken breast in a mushroom sauce

Hog Head in gravy
Grilled pork loin
Garnished with fried potatoes

4º Día

Ensalada Mixta
Remojón Granadino
Macarrones Bolognesa
Crema Parmentier
Menestra de Verduras
Panga Adobada a la Plancha
Muslos de Pollo Asados
Chuletas a la Plancha
Patatas Fritas
Huevos Fritos

POSTRES comunes para
todos los días

Fruta del tiempo
Macedonia
Flan Casero
Natillas
Tarta de la Casa

Precio del menú por persona :
10.85 € Iva incluido
Incluye una bebida por persona

Day 4

Mixed Salad
Granada dipping sauce
Macaroni Bolognese
vegetable cream soup
vegetable soup
Marinated grilled Panga (white fish)
roast chicken thighs
grilled pork chops
Fried potatoes
fried eggs

Deserts The same each day

Seasonal fruit
Fruit cocktail
homemade crème caramel
Custard
The house tart

Price per person:
10.85 € Tax included
includes one drink per person