



Restaurante Sierra de Javalambre

MENÚ DEL DÍA: 10 euros (IVA inc.)

(Incluye pan, 1/3 de cerveza o agua o vino y gaseosa y postre. Café no incluido)

NOTA: EL REFRESCO SE SIRVE CON UN SUPLEMENTO DE 1 €

PRIMEROS PLATOS

- Alubias blancas con chorizo, jamón y panceta
- Canelones de carne gratinados al horno con bechamel
- Crema de calabacín con costrones crujientes y aceite del bajo aragón
- Menestra de verduras salteadas con ajo y jamón
- Migas a la pastora con huevo frito
- Sopa de la abuela con garbanzos, jamón y huevo duro

SEGUNDOS PLATOS

SUPLEMENTO

- Albondigas en salsa de almendras
- Hígados de cordero a la plancha con salsa de ajo y perejil
- Pimientos del piquillo rellenos de bacalao en salsa de boletus
- Hamburguesa de buey a la brasa con salsa barbacoa, patatas y huevo frito
- Muslo de pollo relleno de bacon y queso al toque de curry
- 1/4 de conejo a la brasa (piedra volcánica)
- 1/2 pollo picantón a la brasa (piedra volcánica)
- Chuletas de ternasco de Aragón a la brasa (piedra volcánica) _____ 4 €
- Chuletón de ternera a la brasa (piedra volcánica) _____ 6 €
- Entrecot de ternera a la brasa (piedra volcánica) _____ 4 €
- Calamar a la andaluza pintado de salsa romesco
- Atun a la plancha con salsa de orio
- Bacalao a la vizcaina

POSTRES (TODOS CASEROS)

- Flan de huevo o de café
- Puding de bizcocho
- Queso fresco con membrillo
- Cuajada
- Brownie
- Tarta de queso casera
- Arroz con leche
- Tarta de tiramisú casera
- Natillas espolvoreadas con canela
- Fruta de temporada (piña, manzana, fresas o naranjas)
- Yogur natural o de macedonia
- Helados (cornete de nata o tarrina de fresa-nata o vainilla-chocolate)

**NOTA: EL SERVICIO DE COMEDOR PERMANECERÁ ABIERTO SIN INTERRUPCIÓN DESDE
LAS 7:00 HORAS HASTA LAS 23:30 HORAS**