



Restaurante
Javalambre

MENÚ DEL DÍA 15,00 €

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

PRIMER PLATO

- Fideua de marisco
- Espárragos con jamón gratinados al horno
- Timbal de col y patatas salteadas con ajo, jamón y huevo frito y morcilla de arroz
- Lentejas guisadas con chorizo y patata
- Migas de la pastora con huevo frito y naranja
- Macarrones con salsa de queso y verduras
- Crema de calabacín con costrones de pan y aceite de oliva
- Sopa de la abuela (garbanzos, huevo duro, jamón y pasta)

SEGUNDOS PLATOS

- Albóndigas a la jardinera con tomate frito
- Carrillera al horno en su jugo
- Manitas de cerdo con salsa de almendras y verduras
- Berenjena gratinada con queso al horno
- Creps de pollo y verduras con salsa roquefort
- Solomillo de cerdo a la brasa con ali-oli
- 1/4 de conejo a la brasa
- Alitas de pollo friticas con ajo y perejil
- Ciervo estofado con patatas
- Hamburguesa de angus al plato con cebolla caramelizada, huevo frito, queso y BBQ
- Chuletón de Ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 9 €**
- Entrecot de Ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 7 €**
- Atún a la plancha con salsa de soja y almendras
- Dorada a la plancha con orio de gulas

POSTRES CASEROS

- Flan de huevo con nata
- Arroz con leche y canela
- Tarta de queso con sirope de fresa
- Puding de bizcocho casero
- Brownie de chocolate templado con nueces y nata
- Natillas con galleta y canela espolvoreada
- Queso fresco con miel
- Cuajada con miel
- Yogurt natural con miel o azúcar
- Fruta de temporada (mandarina, piña, kiwi, manzana y pera).
- Helados : **tarrina** : café y nata, vainilla y chocolate, nata y fresa o **cucurucho** : de nata, turrón o limón.