



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

- Paella de pollo y conejo con alcachofas
- Guisantes guisados con jamón y veloute de pollo y huevo duro
- Migas de pastor con huevo frito y naranja
- Alubias blancas con morro y chorizo
- Crema de puerros con tostones de pan y aceite de oliva Virgen Extra
- Macarrones con salsa boloñesa
- Sopa cubierta con pechuga de pollo y huevo duro

SEGUNDOS PLATOS

- Jarrete de cordero guisado con champiñones
- Conejo a la brasa
- Creps de ternera guisada con salsa roquefort
- Pinchos morunos de pollo con patatas fritas
- Solomillo de cerdo con ali-oli
- Secreto de cerdo en salsa de pasas y vino dulce
- Alitas de pollo fritas con ajo y perejil
- Hamburguesa de Angus con cebolla caramelizada, queso, huevo y salsa BBQ
- Chuletas de pierna de cordero a la brasa
- Entrecot de Ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 7€**
- Chuletón de Ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 9€**
- Pimientos rellenos de bacalao y salsa de piquillo
- Dorada a la plancha con salsa de orio

POSTRES CASEROS

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