



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
- Gazpacho andaluz con picadillo de cebolla, pimiento y pepino
- Judías verdes salteadas con ajo, jamón y tomate
- Alubias blancas con morro y chorizo
- Espinacas gratinadas
- Crema de calabacín con tostones de pan frito y aceite de oliva Virgen Extra
- Macarrones con salsa boloñesa
- Sopa de la abuela (sopa de cocido con huevo duro, garbanzos y jamón)

### **SEGUNDOS PLATOS**

- Crep de pollo con salsa roquefort
- Berenjena rellena de carne y gratinada
- Solomillo de cerdo con ali oli
- Muslo de pollo al horno
- Carrilladas de cerdo guisadas al vino tinto
- 1/4 de conejo a la brasa con ajo y perejil
- Alitas de pollo fritas con ajo y perejil
- Pollo picantón a la brasa
- Albóndigas en salsa jardinera
- Hamburguesa de Angus con cebolla caramelizada, queso, huevo y salsa BBQ
- Chuletas de cordero a la brasa con patatas fritas (D.O. Ternasco de Aragón)
- Entrecot de Ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 7€**
- Chuletón de Ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 9€**
- Dorada a la plancha con salsa de orio de gulas
- Calamar a la plancha con ajo y perejil

### **POSTRES CASEROS**

- 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 melón
- Helados : **tarrina** : café y nata, vainilla y chocolate, nata y fresa o **cucurucho** : de nata, turrón o limón.