



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

- Arroz aragonés (costilla, longaniza y lomo)
- Migas a la pastora con huevo frito y naranja
- Gazpacho andaluz con picadillo de cebolla, pimiento y pepino
- Guisantes guisados con ajo, jamón y huevo duro
- Alubias blancas con morro y chorizo
- Crema de calabacín con tostones de pan frito y aceite de oliva Virgen Extra
- Tortellini con salsa de verduras y queso
- Sopa de la abuela (sopa de cocido con huevo duro, garbanzos y jamón)

SEGUNDOS PLATOS

- Hamburguesa de angus con cebolla caramelizada, queso, huevo y salsa barbacoa
- Manitas de cerdo picanticas en salsa de tomate, verduras y almendras
- Carrillada en salsa de verduras y vino tinto
- Chuleta de cerdo adobada al chimichurri y pasada a la brasa
- Presa de cerdo con alioli
- Higaditos de conejo a la plancha con ajo y perejil
- Costilla de cerdo a la brasa con salsa barbacoa
- 1/4 de conejo a la brasa con ajo y perejil
- Albóndigas en salsa jardinera
- Chuletas de pavo a la brasa con alioli
- Entrecot de Ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 7€**
- Chuletón de Ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 9€**
- Rape en salsa de vieras
- Atún a la plancha con soja y almendras

POSTRES CASEROS

- Fresas con nata
- 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.