



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 al horno con costilla y morcilla
- Judías verdes salteadas con ajo, jamón y tomate
- Gazpacho andaluz con picadillo de pimiento, tomate y cebolla
- Migas de pastor con huevo frito y naranja
- Crema de verduras con tostones de pan y aceite de oliva
- Lentejas con chorizo
- Macarrones con salsa boloñesa
- Sopa de la abuela (sopa de cocido con garbanzos, jamón y huevo duro)

SEGUNDOS PLATOS

- Hamburguesa de angus al plato (cebolla caramelizada, queso y huevo frito)
- Costillar de cerdo al horno con salsa babacoa
- Manitas de cerdo con salsa de almendra y verduras
- Carrillada de cerdo al vino tinto
- Chuletas de pierna de cordero (D.O. Ternasco de Aragón)
- Albóndigas de carne a la jardinera con verduras y tomate frito
- Lomo chuletero de cerdo al chimichurri
- Muslo de pollo al horno
- Solomillo de cerdo a la brasa con salsa roquefort
- 1/4 de conejo a la brasa con ajo y perejil
- Entrecot de Ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 7€**
- Chuletón de Ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 9€**
- Lubina a la plancha con orio de gulas
- Bacalao con aliloi y queso gratinado al horno

POSTRES CASEROS

- Cremoso de queso y cuajada con mermelada de cerezas 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: sandía, piña, naranja, manzana o melón
- Helados : **tarrina** : café-nata, vainilla-chocolate, nata-fresa o **cucurucho** : de nata, turrón o limón.