



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
- Migas a la pastora con huevo y naranja
- Gazpacho andaluz con picadillo de verduras
- Crema de calabacín con tostones de pan y aceite de oliva
- Lentejas con chorizo y patata
- Garbanzos con costilla y morcilla
- Judías verdes salteadas con ajo, tomate y jamón
- Macarrones con salsa boloñesa
- Sopa de la abuela (sopa de cocido con huevo duro, garbanzos, jamón y fideos)

SEGUNDOS PLATOS

- Secreto de cerdo a la brasa con ali-oli
- Ternera guisada con patatas
- Hamburguesa de angus con cebolla caramelizada, queso, huevo y salsa barbacoa
- Chuletas de pierna de cordero (D.O. Ternasco de Aragón) a la brasa con patatas fritas
- Lomo chuletero de cerdo al chimi-churri
- Codillo de cerdo asado
- Alitas de pollo fritas
- Manitas de cerdo deshuesadas con gambas y salsa de almendras
- 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€**
- Dorada a la plancha con salsa de orio de gulas
- Merluza en salsa verde con gambas
- Atún a la plancha con salsa de soja y almendras

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, platano, cerezas, sandía, kiwi, pera, manzana, melón o piña
- Helados : tarrina ; café-nata, vainilla-chocolate, nata-fresa o cucurucho ; de nata, turrón o limón.