



Restaurante  
**Javalambre**

## **MENÚ DEL DÍA 16,00 €**

**(Incluye pan, 1/3 de cerveza, refresco, agua o vino y gaseosa y postre. Café no incluido)**

### **PRIMER PLATO**

- Paella aragonesa (costillas, longaniza)
- Ensalada de garbanzos con vinagreta
- Migas de pastor con huevo frito y naranja
- Alcachofas con veluté de jamón
- Gazpacho andaluz con picadillo de pimiento y cebolla
- Crema de calabacín con tostones de pan y aceite de oliva
- Alubias blancas con morro y chorizo
- Macarrones con atún, huevo duro y tomate
- Sopa de la abuela (garbanzos, pasta, huevo duro y jamón)

### **SEGUNDOS PLATOS**

- Solomillo de cerdo a la plancha con salsa roquefort
- Presa de cerdo estofada
- Manitas de cerdo en salsa de verduras y almendras
- Albóndigas de carne en salsa jardinera
- Hamburguesa de Angus en plato con queso, huevo frito, cebolla caramelizada y salsa bbq
- Cabeza de cordero asada
- Caldereta de ternasco con patatas
- Alitas de pollo fritas con ajo perejil
- Lomo chuletero de cerdo adobado al chimichurri (con ajo y vinagre)
- Hígado de ternasco a la plancha con ajo y perejil
- Pollo al horno con patatas
- 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€**
- Bacalao con alioli gratinado al horno
- Pimientos del piquillo rellenos de bacalao en salsa de gulas y gambas

### **POSTRES CASEROS**

- Tarta de queso con nata y sirope de fresa
- Arroz con leche y canela
- Natillas con galleta, espolvoreada con canela
- Flan de huevo con nata
- Puding de bizcocho casero con nata y sirope caramelo
- Brownie de chocolate templado con nueces y nata
- Queso fresco con miel
- Cuajada con miel
- Yogurt natural con miel o azúcar
- Helados: Tarrina de vainilla-chocolate, fresa-nata, nata-café, cono turrón, cono limón, cono naranja
- Fruta de temporada: sandía, melocotón de calanda, naranja, manzana, kiwi o melón