



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

- Arroz al horno (garbanzos, tomate, ajo, panceta y costilla)
- Migas a la pastora con huevo frito y naranja
- Menestra de verduras salteadas con ajo, jamón y tomate
- Gazpacho andaluz con picadillo de pimiento y cebolla
- Crema de calabacín con tostones de pan y aceite de oliva
- Alubias con morro y chorizo
- Macarrones con salsa boloñesa
- Sopa de la abuela (caldo de cocido con garbanzos, huevo duro y jamón)

SEGUNDOS PLATOS

- Manitas de cerdo en salsa de verduras y almendras
- Carrillada de cerdo al horno en su jugo
- Caldereta de cordero con patatas
- Albóndigas de carne en salsa jardinera
- Hamburguesa de Angus en plato con queso, huevo frito, cebolla caramelizada y salsa bbq
- Chuletas de pavo a la brasa
- Lomo chuletero de cerdo adobado al chimichurri (con ajo y vinagre)
- Creps de carne con salsa roquefort
- Muslo de pollo al horno con patatas panaderas
- Alitas de pollo fritas con ajo-perejil
- 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 gratinado al horno con ali-oli
- Dorarada a la plancha con orio de gulas

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 nata
- Fruta de temporada: sandía, melocotón de calanda, naranja, manzana, kiwi o melón