



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 aragonés con costilla y longaniza
- Ensalada de garbanzos con vinagreta de pepino, cebolla, tomate y pimiento
- Salmorejo cordobés con huevo duro y jamón
- Alcachofas salteadas con ajo y jamón
- Crema de verduras con tostones de pan y aceite de oliva
- Migas a la pastora con huevo frito y naranja
- Lentejas con chorizo y patata
- Macarrones con salsa boloñesa
- Sopa de la abuela (caldo de cocido con garbanzos, huevo duro y jamón)

### **SEGUNDOS PLATOS**

- Pinchos morunos de pollo con patatas fritas
- Solomillo de cerdo a la brasa con salsa de pimienta
- 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
- Codillo de cerdo al horno en su jugo
- Muslo de pollo al horno con patata panadera
- Alitas de pollo fritas con ajo y 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€**
- Merluza a la plancha con ajo y perejil
- Lubina 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
- Cremoso de queso con piña
- 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