



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 con costilla, morcilla, tomate y garbanzos
- Ensalada aragonesa con patata, tomate, cebolla, atún y ajonesa
- Gazpacho con picadillo de pimiento y cebolla
- Judías verdes salteadas con ajo y jamón
- Crema de calabacín con tostones de pan y aceite de oliva
- Garbanzos con callos y chorizo
- Macarrones con salsa boloñesa
- Sopa de la abuela (caldo de cocido con garbanzos, huevo duro y jamón)

SEGUNDOS PLATOS

- Albóndigas de carne guisadas con tomate
- Berenjenas rellenas de carne gratinadas al horno
- Alitas de pollo fritas con guarnición
- Muslo de pollo guisado a la baturra con pimiento, zanahoria y olivas negras
- Codillo de cerdo al horno en su jugo
- 1/4 de conejo a la brasa con ajo y perejil
- Solomillo de cerdo a la brasa con salsa roquefort
- Hamburguesa de Angus con cebolla caramelizada, queso, huevo frito y salsa barbacoa
- Chuletas de pierna de cordero a la brasa (D.O. Ternasco de Aragón)
- Entrecot de Ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 7€**
- Chuletón de Ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 9€**
- Pimientos de piquillo rellenos de bacalao en salsa
- Bacalao gratinado con ali-oli
- Merluza a la plancha con salsa 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 o cono turrón, limón o nata
- Fruta de temporada: sandía, naranja, kiwi, melocotón de Calanda, manzana o melón