



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

- Fideua de marisco
- Ensalada de patata con atún, huevo duro, tomate, cebolla y ajonesa
- Lentejas guisadas con chorizo y patata
- Salmorejo cordobés con huevo duro y jamón
- Judías verdes salteadas con jamón ajo y tomate
- Macarrones con salsa carbonara
- Crema de calabacín con tostones de pan y aceite de oliva
- Sopa de la abuela (caldo de cocido con garbanzos, huevo duro y jamón)

SEGUNDOS PLATOS

- Albóndigas de carne guisadas con verduras y salsa de tomate
- Magro de cerdo a la brasa con salsa roquefort
- Cabeza de cordero asada al horno
- Caldereta de cordero con patatas
- Lomo chuletero a la brasa adobado con chimichurri (con ajo, aceite y vinagre)
- Muslo de pollo al horno con patatas panadera
- Secreto de cerdo guisado con vino dulce y pasas
- 1/4 de conejo a la brasa con ajo y perejil
- 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€**
- Merluza a la plancha con ajo y perejil
- Lubina a la plancha con orzo de guilas

POSTRES CASEROS

- Melocotón al vino tinto
- Macedonia de frutas naturales con zumo de naranja
- 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, pera, naranja, kiwi, manzana o melón