



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 a la cubana (huevo, tomate)
- Ensalada de pasta, atún, huevo duro, queso y palitos de cangrejo con salsa rosa
- Gazpacho con picadillo de pimiento y cebolla
- Menestra de verduras con ajo, jamón y tomate
- Crema de calabacín con tostones de pan y aceite de oliva
- Alubias blancas con chorizo y morro
- Espaguetis con beicon, chorizo y tomate
- Sopa de la abuela (caldo de cocido con garbanzos, huevo duro y jamón)

SEGUNDOS PLATOS

- Muslo de pollo al horno
- Cabeza de lomo en salsa roquefort
- Albóndigas guisadas con verduritas y tomate
- Manitas de cerdo en salsa de almendras y verduritas
- Alitas de pollo fritas con ajo y perejil
- Carrillada de cerdo en salsa de vino tinto
- Hamburguesa de Angus en plato con queso, huevo frito, cebolla caramelizada y salsa t
- Chuletas de pierna de cordero a la brasa (D.O. de Ternasco de Aragón)
- 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
- Dorada a la plancha con orio de gulas

POSTRES CASEROS

- Melocotón de Calanda al vino
- 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, c
- Fruta de temporada: sandía, naranja, melocotón de Calanda, manzana, kiwi o melón