



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, garbanzos y tomate
- Ensalada de patata con atún, huevo duro y ajonesa
- Gazpacho con picadillo de pimiento y cebolla
- Judías verdes con ajo, jamón y tomate
- Crema de calabacín con tostones de pan y aceite de oliva
- Alubias blancas con chorizo y morro
- Macarrones con salsa carbonara
- Sopa de la abuela (caldo de cocido con garbanzos, huevo duro y jamón)

SEGUNDOS PLATOS

- Codillo de cerdo al horno en su jugo con guarnición
- Solomillo de cerdo con salsa roquefort
- Albóndigas guisadas con verduritas y tomate
- Manitas de cerdo en salsa de almendras y verduritas
- Secreto de cerdo guisado con salsa de pasas
- Alitas de pollo fritas con ajo y perejil
- Hamburguesa de Angus en plato con queso, huevo frito, cebolla caramelizada y salsa t
- Chuletas de pierna de cordero a la brasa (D.O. 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€**
- Bacalao gratiando con alioli al horno
- Lubina a la plancha con orio de gulas

POSTRES CASEROS

- Melocotón de Calanda al vino tinto
- 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, uvas o melón