



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 Aeagonés (lomo, longaniza y costilla)
- Ensalada de patata (pepino, pimiento, atún, huevo duro y ajonesa)
- Migas a la pastora con huevo frito y naranja
- Lentejas con chorizo y patata
- Gazpacho andaluz con picadillo de verduras
- Menestra de verduras salteada con ajo y jamón
- Macarrones con salsa boloñesa
- Crema de verduras con tostones de pan y aceite de oliva
- Sopa de la abuela (caldo de cocido con garbanzos, huevo duro y jamón)

### **SEGUNDOS PLATOS**

- Alitas de pollo fritas con guarnición
- Solomillo de cerdo con salsa roquefort
- Albóndigas de carne guisadas con tomate y verduras
- Secreto de cerdo a la brasa con ali-oli
- Muslo de pollo guisado a la cerveza
- Berenjenas rellenas de carne gratinadas
- Higaditos de conejo a la plancha con guarnición
- 1/4 de conejo a la brasa con ajo y perejil
- Hamburguesa de Angus con cebolla caramelizada, queso, huevo frito y salsa barbacoa
- Entrecot de Ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 7€**
- Chuletón de Ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 9€**
- Dorada a la plancha con orio de gulas y gambas
- Merluza a la plancha con ajo y perejil
- Pimientos rellenos de bacalao en salsa de gulas y gambas

### **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, pera, naranja, kiwi, manzana o melón