



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 con secreto de cerdo y setas
- Ensalada de pasta (atún, palitos, olivas, cebolla, huevo duro y salsa rosa)
- Migas a la pastora con huevo frito y naranja
- Garbanzos guisados con costilla de cerdo
- Gazpacho andaluz con picadillo de verduras
- Menestra de verduras salteada con ajo y jamón
- Espagueti 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**

- Carrillada en salsa de vino dulce y pasas
- Manitas de cerdo en salsa de almendras y verduras
- 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 al horno
- Berenjenas rellenas de carne gratinadas
- Chuletas de pierna de cordero (D.O Ternasco de Aragón)
- 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
- Merluza a la plancha con ajo y perejil

### **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