



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

- Paella de pollo y conejo
- 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
- Guisantes salteados con ajo, jamón y cebolla
- Espaguetti 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
- Pinchos morunos de pollo con guarnición
- Manitas de cerdo en salsa de almendras y verduras
- Magro de cerdo con salsa roquefort
- Secreto de cerdo a la brasa con ali-oli
- Muslo de pollo guisado a la cerveza
- 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 volcanica) **SUPLEMENTO 7€**
- Chuletón de Ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 9€**
- Dorada a la plancha con orio de gulas
- Atún a la plancha con salsa de soja y frutos secos

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