



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 aragonés con costilla, lomo y longaniza
- Ensalada de pasta con palitos, atún, cebolla y salsa rosa
- Migas a la pastora con huevo y naranja
- Potage de garbanzos con costilla y espinacas
- Crema de verduras con costrones de pan y aceite de oliva
- Judías verdes salteadas con jamón y ajo
- Espagueti con tomate, atún y huevo duro
- Sopa de la abuela (sopa de cocido con jamón, huevo duro y garbanzos)

SEGUNDOS PLATOS

- Ternera guisada con patatas
- Muslo de pollo al horno con patatas panadera
- Alitas de pollo fritas con ajo y perejil
- Costillar de cerdo al horno con salsa babacoa
- Albóndigas de carne guisadas con tomate y verduras
- Magro de cerdo a la brasa con salsa roquefort
- Chuletas de pavo a la brasa
- 1/4 de conejo a la brasa con ajo y perejil
- Pinchos morunos de pollo con guarnición
- 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€**
- Atún a la plancha con salsa de soja y almendras
- Bacalao con alioli gratiando al horno

POSTRES CASEROS

- Melocotón al vino
- Flan de queso
- 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: platano, melocotón de calanda, pera, naranja, kiwi, manzana o me