



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 atún, huevo duro, olivas y salsa rosa
- Potaje de garbanzos con costilla y espinacas
- Gazpacho andaluz con huevo duro y jamón
- Timbal de acelgas con patata, huevo frito y morcilla
- Espaguetis con atún ,huevo duro y tomate
- Crema de calabacín con tostones de pan y aceite de oliva
- Sopa de la abuela (caldo de cocido con garbanzos, huevo duro y jamón)

SEGUNDOS PLATOS

- Albóndigas de carne guisadas con tomate
- Pollo picantón a la brasa
- Carrillera de cerdo en salsa vino tinto
- Berenjena rellena de atún ,huevo duro y tomate gratianada al horno
- Muslo de pollo guisado con verduras
- Chuletas de pavo a la brasa con guarnición
- Codillo de cerdo al horno en su jugo
- 1/4 de conejo a la brasa con ajo y perejil
- Hamburguesa de Angus con cebolla caramelizada, queso, huevo frito y salsa barbacoa
- Solomillo de cerdo a la brasa con salsa roquefort
- 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 al orio de gulas
- Atún a la plancha con soja y almendras

POSTRES CASEROS

- Tarta de queso con nata y sirope de fresa
- Melocotón al vino tinto
- 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