



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 a la cubana
- 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
- Judías verdes salteadas con jamón, ajo y tomate
- 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

- Alitas de pollo fritas con patatas
- Lomo chuletero con salsa chimichurri (ajo, pimentón, aceite, vinagre y hierbas provenzales)
- Albóndigas de carne guisadas con tomate
- Pollo al horno
- Carrillera de cerdo en salsa vino tinto
- Pollo al horno
- Pinchos morunos de pollo
- Salchichas de cerdo al vino blanco
- 1/4 de conejo a la brasa con ajo y perejil
- Hamburguesa de Angus con cebolla caramelizada, queso, huevo frito y salsa barbacoa
- Secreto de cerdo a la brasa con salsa roquefort
- 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 al orio de gulas
- Merluza a la plancha con ajo perejil

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