



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 al horno con costilla, morcilla, tomate y garbanzos
- Ensalada de pasta con atún, huevo duro, palitos y salsa rosa
- Alubias pintas con morro y chorizo
- Gazpacho andaluz con picadillo de verduras
- Alcachofas salteadas con jamón y ajo
- Macarrones con salsa boloñesa
- 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**

- Pinchos morunos de pollo con patatas fritas
- Lomo chuletero adobado al chimichurri a la brasa (ajo, aceite y vinagre)
- Albóndigas de carne guisadas con tomate y verduras
- Magro de cerdo a la brasa con salsa roquefort
- Muslo de pollo guisado a la baturra (con olivas negras y verduritas)
- Alitas de pollo fritas con ajo y perejil
- Chuletas de pavo a la brasa
- Codillo de cerdo al horno con patatas panadera
- Carrilleras 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
- Entrecot de Ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 7€**
- Chuletón de Ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 9€**
- Bacalao con alioli gratinado al horno
- Merluza a la plancha con ajo y perejil

### **POSTRES CASEROS**

- Macedonia de fruta de temporada con zumo de naranja
- 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