



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, garbanzos y tomate
- Ensalada aragonesa con patata, tomate, cebolla, pepino y ajonesa
- Gazpacho andaluz con huevo duro y jamón
- Menestra de verduras salteadas con jamón ajo y tomate
- Alubias blancas con morro y chorizo
- 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**

- Albóndigas de carne guisadas con verduras y salsa de tomate
- Muslo de pollo al horno con patatas panadera
- Codillo asado al horno en su jugo
- Alitas de pollo fritas con ajopilo
- Secreto de cerdo en salsa de pasas y vino dulce
- Lomo chuletero a la brasa adobado con chimichurri (con ajo, aceite y vinagre)
- Chuletas de pavo a la brasa con guarnición
- 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 al horno con alioli gratinado
- Dorada a la plancha con orio de gulas

### **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