



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 con huevo frito y tomate
- Migas a la pastora con huevo frito y naranja
- Judías verdes salteadas con jamón, ajo y tomate
- Garbanzos guisados con chorizo
- Crema de calabacín con tostones de pan y aceite de oliva
- Macarrones con salsa boloñesa
- Sopa de la abuela (sopa de cocido con jamón, huevo duro y garbanzos)

SEGUNDOS PLATOS

- Secreto de cerdo guisado con pasas y vino dulce
- Manitas de cerdo picanticas en salsa de almendras y verduras
- Carrilleras de cerdo al horno
- Chuletas de pavo a la brasa con guarnición
- Costillar de cerdo al horno con salsa barbacoa
- Muslo de pollo al horno con patatas panadera
- Codillo de cerdo al horno en su jugo
- Crep relleno de carne de ternera con salsa roquefort
- Hamburguesa de Angus con cebolla caramelizada, queso, huevo frito y salsa barbacoa
- Chuletón de Ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 9€**
- Entrecot de Ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 7€**
- Atún a la plancha con ajo-perejil y guarnición
- Bacalao con alioli gratinado al horno

POSTRES CASEROS

- Tarta de melocotón con nata
- 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
- Brounie caliente de chocolate con nata
- Queso fresco con miel
- Puding de bizcocho con nata
- 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: pera, melocotón de calanda, naranja, kiwi, manzana y melón