



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
- Macarrones con salsa boloñesa
- Migas a la pastora con huevo frito y naranja
- Patatas a la riojana con chorizo
- Alubias pintas con morro y chorizo
- Crema de calabacín con tostones de pan y aceite de oliva
- Borraja salteada con ajo y jamón
- Sopa de pescado

SEGUNDOS PLATOS

- Crep relleno de carne con salsa roquefort
- Pinchos morunos de pollo con guarnición
- Lomo chuletero de cerdo adobado al chimichurri (vinagre, aceite, ajo y pimentón)
- Chuletas de pavo a la brasa con ali-oli
- Hamburguesa de Angus con cebolla caramelizada, queso, huevo frito y salsa barbacoa
- Muslo de pollo asado con patatas panadera
- Solomillo de cerdo a la brasa con salsa a la pimienta
- Costillar de cerdo al horno con salsa babacoa
- 1/4 de conejo a la brasa con ajo y perejil
- Entrecot de Ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 7€**
- Chuletón de Ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 9€**
- Merluza a la plancha con ajo y perejil
- Salmón a la plancha con salsa tartara

POSTRES CASEROS

- Mousse chocolate con pepitas
- Puding de manzana con nata
- Tarta de queso con nata y sirope de fresa
- Natillas con galleta espolvoreada con canela
- Flan de huevo con nata
- Brownie caliente de chocolate con nata
- Arroz con leche y canela
- Queso fresco con miel
- Puding de bizcocho con nata
- Cuajada con miel
- Yogur natural con miel o azúcar
- Helados: Tarrina de vainilla-chocolate, fresa-nata, nata-café o cono turrón, limón o nata
- Fruta de temporada: pera, naranja, kiwi, platano, piña, manzana o melón