



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 aragonés con costilla, longaniza y lomo
- Cazuelita de mejillones al vapor picanticos con pimentón y ajo
- Menestra de verduras salteadas con ajo y jamón
- Lentejas con chorizo y patata
- Macarrones con salsa boloñesa
- Migas a la pastora con huevo frito y uva
- Crema de calabacín con tostones de pan y aceite de oliva
- Sopa de la abuela (sopa de cocido con jamón, huevo duro y garbanzos)

SEGUNDOS PLATOS

- Lagarto de cerdo a la brasa con ailoli
- Lomo chuletero de cerdo adobado al chimichurri (vinagre, aceite, ajo y pimentón)
- Chuletas de pavo adobadas con ajo y perejil a la brasa
- Crep relleno de carne con salsa roquefort
- Berenjena rellena de carne con bechamel gratinadas al horno
- Solomillo de cerdo a la pimienta
- Muslo de pollo guisado con cebolla y zanahoria a la cerveza
- Hamburguesa de Angus con cebolla caramelizada, queso, huevo frito y salsa barbacoa
- Pinchos morunos de pollo con patatas fritas
- 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€**
- Bacalao con alioli gratinado al horno
- Merluza a la plancha con ajo y perejil

POSTRES CASEROS

- 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 o manzana