



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
- Espinacas gratinadas con jamón york y bechamel
- Migas a la pastora con huevo frito y mandarina
- Macarrones con salsa boloñesa
- Crema de calabaza con tostones de pan y aceite de oliva
- Sopa castellana (con pan, ajo y huevo deshilado)
- Lentejas guisadas con chorizo y patata

### **SEGUNDOS PLATOS**

- Costillar de cerdo al horno con salsa babacoa
- Lomo chuletero de cerdo adobado al chimichurri ( vinagre, aceite, ajo y pimentón)
- Manitas de cerdo en salsa de almendras
- Muslo de pollo asado con guarnición
- Solomillo de cerdo a la plancha con salsa de pimienta
- Conejo a la brasa con ajo y perejil
- Hamburguesa de Angus con cebolla caramelizada, queso, huevo frito y salsa barbacoa
- Chuletas de pavo a la brasa con alioli
- Alitas de pollo fritas 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€**
- Lubina a la plancha con orio de gulas
- Bacalao a la riojana

### **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, piña o manzana