



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
- Pastel de pescado y gambas con salsa tártara
- Migas a la pastora con huevo frito y uvas
- Menestra de verduras salteadas con ajo y jamón
- Potage de garbanzos con costilla
- Macarrones con salsa boloñesa
- 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

- Secreto de cerdo a la brasa con ailoli
- Lomo chuletero de cerdo adobado al chimichurri (vinagre, aceite, ajo y pimentón)
- Chuletas de pierna de cordero a la brasa (D.O de Ternasco de Aragón)
- Higaditos de conejo a la plancha con ajo y perejil
- Manitas de cerdo picanticas en salsa de almendras y verduras
- Albóndigas a la jardinera
- Muslo de pollo al horno con patatas panaderas
- 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€**
- Merluza a la plancha con ajo y perejil
- Atún a la plancha en salsa de soja y frutos secos
- Pimientos de piquillo rellenos de bacalao con salsa de gulas y gambas

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