



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**

- Fideua de marisco
- Migas a la pastora con huevo frito y naranja
- Judías verdes salteadas con ajo y jamón
- Lentejas guisadas con chorizo y patata
- Macarrones con salsa boloñesa
- Crema de verduras con tostones de pan y aceite de oliva
- Sopa de la abuela (sopa de cocido con jamón, huevo duro y garbanzos)
- Potaje de garbanzos con costilla

### **SEGUNDOS PLATOS**

- Secreto de cerdo a la brasa con ailoli
- Albondigas con tomate y pimienta
- Lomo chuletero de cerdo adobado al chimichurri (vinagre, aceite, ajo y pimentón)
- Chuletas de pavo a la brasa adobadas con ajo perejil
- Codillo de cerdo al vino tinto
- Alitas de pollo con ajo y perejil
- 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
- Atún a la plancha en salsa de soja y frutos secos
- Salmon a la plancha con salsa tartara

### **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