



**Restaurante  
Sierra  
de  
Javalambre**

**MENÚ DEL DÍA: 10 euros (IVA inc.)**

(Incluye pan, 1/3 de cerveza o agua o vino y gaseosa y postre. Café no incluido)

**NOTA: EL REFRESCO SE SIRVE CON UN SUPLEMENTO DE 1 €**

**PRIMEROS PLATOS**

- Migas a la pastora, con huevo y uvas
- Alubias con chorizo y morro
- Crema de calabacín
- Macarrones a la boloñesa
- Menestra de verduras salteadas con jamón
- Sopa de la abuela con garbanzos, huevo duro y jamón

**SEGUNDOS PLATOS**

**SUPLEMENTO**

- Conejo a la cazadora
- Carrilladas de cerdo estofadas al vino tinto
- Secreto de cerdo al moscatel con pasa
- Pollo a la baturra
- Manitas de cerdo en salsa de almendras
- Hamburguesa de buey a la brasa con salsa barbacoa y huevo frito
- 1/2 Pollo picantón a la brasa (piedra volcánica)
- 1/4 de conejo a la brasa (piedra volcánica)
- Chuletillas de Ternasco de Aragón a la brasa (piedra volcánica) \_\_\_\_\_ **4 €**
- Entrecot de ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) \_\_\_\_\_ **4 €**
- Chuletón de ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) \_\_\_\_\_ **6 €**
- Merluza en salsa de setas garrotones
- Bacalao a la vizcaina
- Atún rojo estilo orio con verduritas y champiñones

**POSTRES ( TODOS CASEROS )**

- Flan de huevo o café
- Manzana asada
- Peras al vino
- Arroz con leche
- Natillas
- Cuajada con miel
- Helados (cornete de nata o tarrina de fresa-nata o vainilla-chocolate)
- Fruta de temporada (uva, pera, piña, manzana, naranjas o mandarinas)
- Yogur natural o de macedonia
- Queso fresco con membrillo
- Mousse de chocolate
- Tarta de Manzana o de chocolate

**NOTA: EL SERVICIO DE COMEDOR PERMANECERÁ ABIERTO SIN INTERRUPCIÓN**

**DESDE LAS 7:00 HORAS HASTA LAS 23:30 HORAS**