



**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

- .- Crepe relleno de espinacas y codorniz escabechada en salsa de vino dulce
- .- Alubias con panceta y morcilla
- .- Macarrones a la boloñesa con queso emmental
- .- Menestra de verduras
- .- Crema de patata y beicon con costrones crujientes y aceite de oliva
- .- Sopa de la abuela con garbanzos, jamón, huevo,...

SEGUNDOS PLATOS

SUPLEMENTO

- .- Albóndigas en salsa de almendra sobre cama de patatas panaderas
- .- Estofado de ternera con verduras y patatas
- .- Churrasco de ternera a la brasa
- .- Carrilladas de cerdo guisada al vino tinto con patatas
- .- Alitas de pollo con cilantro y jengibre
- .- Hamburguesa casera de buey a la brasa con huevo frito y salsa barbacoa
- .- Hígado de cordero al orio espolvoreado con huevo duro
- .- 1/4 conejo a la brasa salseado
- .- Chuletas de ternasco de Aragón a la brasa (piedra volcánica) _____ **4 €**
- .- Chuleton de ternera a la brasa (piedra volcánica) _____ **6 €**
- .- Entrecot de ternera a la brasa (piedra volcánica) _____ **4 €**
- .- Lomo de salmón marinado al eneldo
- .- Bacalao desalado a la vizcaina
- .- Atún estilo orio con verduras.

POSTRES (TODOS CASEROS)

- .- Panacotta con frutos del bosque
- .- Tarta de manzana
- .- Flan de café o de huevo
- .- Cuajada con miel
- .- Queso fresco con miel
- .- Arroz con leche con la receta de la abuela.
- .- Natillas espolvoreadas con canela
- .- Puding de la Puebla
- .- Mousse de chocolate
- .- Tarta de queso con coulise de grosella
- .- Fruta de temporada (uva, piña, manzana, mandarinas o naranjas)
- .- Yogur natural o de macedonia
- .- Helados (cornete de nata o tarrina de fresa-nata o vainilla-chocolate)
- .-Tarta de yema

**NOTA:EL SERVICIO DE COMEDOR PERMANECERÁ ABIERTO SIN INTERRUPCIÓN
DESDE LAS 7:00 HORAS HASTA LAS 23:30 HORAS**