



**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

- Potaje de garbanzos con bacalao y acelgas
- Raviolis a la boloñesa
- Judías verdes salteadas con jamon y tomate
- Crema de patata y beicon con costrones crujientes y aceite de oliva
- Sopa de la abuela con garbanzos, jamón, huevo,...

SEGUNDOS PLATOS

SUPLEMENTO

- Filete de magra de cerdo a la plancha con tomate y huevo frito
- Hamburguesas de buey con salsa brava
- 1/2 pollo picantón a la brasa (piedra volcánica)
- Alitas de pollo con cilantro y jengibre
- Manitas de cerdo guisadas en salsa de verduras y almendras
- Pimientos del piquillo rellenos de bacalao y gratinados con bechamel de setas
- 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 verduritas.

POSTRES (TODOS CASEROS)

- Puding de la Puebla
- Semifrío de crema de orujo con almendras laminadas
- Flan de café o de huevo
- Cuajada con miel
- Queso fresco con membrillo
- Arros con leche con la receta de la abuela
- Panacotta con frutos del bosque
- Natillas espolvoreadas con canela
- Tarta de manzana
- 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

Javalambre Restauración S.L. CIF B-44244200
Autovía A 23 Salida 92, 44450 LA PUEBLA DE VALVERDE
TEL: 978720004- www.sierradejavalambre.es