



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

- Guisado de patatas con costillas y guisantes
- Potage de garbanzos con chorizo, jamón y panceta de la matanza
- Espirales a la carbonara con orégano y queso gratinado
- Menestra de verduras salteada con jamon y ajo
- Crema de calabacín con costrones de pan crujiente y aceite de oliva del bajo Aragón
- Sopa de la abuela con garbanzos, jamón y huevo duro

SEGUNDOS PLATOS

SUPLEMENTO

- Carrilladas de cerdo al horno en salsa de vino tinto de Cariñena y verduras
- Pollo en pepitoria sobre cama de patatas
- Albondigas con salsa de tomate
- Huevos al plato
- 1/2 pollo picantón a la brasa (piedra volcánica)
- Manitas de ministro con salsa de almendras y verduricas
- 1/4 de conejo a la brasa
- Chuletas de ternasco de Aragón a la brasa (piedra volcánica) _____ 4 €
- Chuletón de ternera a la brasa (piedra volcánica) _____ 6 €
- Entrecot de ternera a la brasa (piedra volcánica) _____ 4 €
- Merluza al horno en salsa de ajetes
- Atún al estilo orio
- Bacalao gratinado al horno con ajoaceite y queso

POSTRES (TODOS CASEROS)

- Arroz con leche con la receta de la abuela
- Flan de huevo o de café
- Puding de bizcocho
- Queso fresco con membrillo
- Mousse de limón
- Tarta de yema y nata
- Cuajada
- Natillas espolvoreadas con canela
- Brownie caliente con nata y coulise de grosella
- Fruta de temporada (piña, manzana, fresas o naranjas)
- Yogur natural o de macedonia
- Helados (cornete de nata o tarrina de fresa-nata o vainilla-chocolate)

NOTA: EL SERVICIO DE COMEDOR PERMANECERÁ ABIERTO SIN INTERRUPCIÓN DESDE

LAS 7:00 HORAS HASTA LAS 23:30 HORAS