



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 frito y uvas
- Potaje de garbanzos con costilla
- Raviolis a la carbonara con orégano y queso gratinado
- Judías verdes salteadas con jamón y tomate
- 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

- Cabeza de cordero asadas al horno
- Caldereta de cordero con tomate y caracoles
- Ciervo guisado con verduritas
- Albóndigas caseras con salsa de tomate
- 1/2 pollo picantón a la brasa (piedra volcánica)
- Churrasco de ternera a la brasa (piedra volcanica)
- 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 €**
- Lenguado en salsa de gambas
- Atún al estilo orio
- Bacacalo confitado al horno con ajoaceite gratinado

POSTRES (TODOS CASEROS)

- Arroz con leche con la receta de la abuela
- Flan de café
- Puding de bizcocho
- Queso fresco con membrillo
- Tarta de queso con arandanos
- Semifrio de crema de orujo
- Cuajada
- Tarta de manzana
- 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**