



# 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

- Fideuá
- Alubias pintas con careta
- Macarrones con tomate ,jamón y chorizo
- Crema de calabacín con costrones de pan y aceite de oliva
- Judías verdes salteadas con jamón y tomate
- Sopa de pescado

### SEGUNDOS PLATOS

### SUPLEMENTO

- Albóndigas en salsa de champiñones y bacon
- Falda de cordero asado al horno
- Costilla de cerdo en salsa de vino dulce y pasas
- Hamburguesas de buey a la brasa con patatas y huevo frito
- Pimientos del piquillo rellenos de bacalao con salsa de setas
- 1/4 de conejo a la brasa (piedra volcánica)
- 1/2 pollo picantón a la brasa (piedra volcánica)
- 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 €
- Guisado de patatas con rejo
- Atún al estilo Orio
- Bacalao gratinado con ali-oli

### POSTRES ( TODOS CASEROS )

- Flan de huevo, de café o de chocolate al ron
- Queso fresco con membrillo
- Puding de bizcocho
- Cremoso de kiwi y plátano
- Natillas espolvoreadas con canela
- Arroz con leche
- Cuajada con miel
- Tarta de manzana
- Tarta javalambre (nata con yema tostada)
- Fruta de temporada ( piña, manzana 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**