



**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

- Espaguetis a la boloñesa
- Migas a la pastora con huevo frito
- Potage de garbanzos con costillas
- Crema de calabacín con costrones de pan frito y aceite de oliva
- Menestra de verduras salteadas con jamón y ajo
- Sopa de la abuela con garbanzos, huevo duro y jamón

SEGUNDOS PLATOS

- Carrillada de cerdo en salsa de pasas y vino dulce
- Codillo de cerdo al horno en su jugo
- Hamburguesa de buey a la brasa (piedra volcánica) con huevo frito y salsa barbacoa
- Pollo al horno en pepitoria
- Manitas de cerdo en salsa de almendras
- 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) **SUPLEMENTO 4€**
- Chuletón de ternera a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 6 €**
- Entrecot de ternera a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 4€**
- Bacalao a la vizcaína
- Merluza a la marinera
- Atún rojo estilo orio

POSTRES (TODOS CASEROS)

- Arroz con leche
- Puding de bizcocho
- Macedonia de fruta de temporada
- Tarta javalambre (bizcocho, nata y yema tostada)
- Cremoso de queso con membrillo y nueces
- Brownie templado con nata
- Flan de huevo o de café
- Natillas espolvoreadas con canela
- Cuajada con miel
- Fruta de temporada (manzana, platano ,sandia ,kiwi o naranjas)
- Yogur natural o de macedonia
- Helados (cornete de nata, 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**