



**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**

- Judías verdes salteadas con jamón y tomate
- Arroz al horno
- Salmorejo
- Espaguetis a la boloñesa
- Crema de calabacín y zanahoria al roquefort con costrones de pan y aceite de oliva
- Potage montañés de alubias pintas
- Sopa de la abuela con garbanzos, jamón y huevo duro

**SEGUNDOS PLATOS**

- Caldereta de cordero con caracoles
- Carrillada de cerdo al horno
- Ternera guisada con patatas
- Hamburguesas de buey con huevo frito y patatas
- Falda de ternasco al horno
- 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€**
- Atún a la plancha estilo orio
- Bacalao gratinado con ajoaceite
- Merluza en salsa verde

**POSTRES ( **TODOS CASEROS** )**

- Puding de bizcocho
- Espuma de cítricos
- Brazo de gitano relleno de nata cubierto de chocolate
- Arroz con leche
- Tarta de manzana
- Mousse de chocolate
- Tarta de queso
- Cuajada con miel
- Flan de huevo
- Brownie templado con nata
- Macedonia de fruta fresca
- Fruta de temporada ( manzana, plátano, cerezas, sandía o melón)
- Yogur natural o de macedonia
- Natillas espolvoreadas con canela
- Helados (cornete de nata o turrón, 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**