

# MENÚ DEL DÍA: 11 euros (IVA inc.)

Incluye pan, una bebida por persona y postre. CAFÉ NO INCLUIDO

### PRIMEROS PLATOS

- .- Sopa de la abuela
- .- Gazpacho andaluz
- .- Potaje de garbanzos con acelgas y costillas
- .- Judias verdes salteadas con jamón y tomate
- .- Crema de calabacín con costrones de pan y aceite de oliva
- .- Migas a la pastora
- .- Espaguettis en salsa de ajos tiernos y setas

#### **SEGUNDOS PLATOS**

## **SUPLEMENTO**

- .- Costillar a la brasa con salsa barabacoa
- .- Higados de conejo a la plancha con ali-oli
- .- Secretos de cerdo escabechados con setas
- .- Churrasco de ternera a la brasa
- .- Pollo al horno a la cerveza
- .- 1/2 pollo picantón a la brasa (piedra volcánica)
- .- Albondigas a la jardinera
- .- Hamburguesa de angus con cebolla caramelizada, patatas, salsa barbacoa y huevo frito
- .- 1/4 de conejo a la brasa (piedra volcánica)
- .- Entreccote de ternera del Pirineo a la brasa(piedra volcánica)
  .- Chuletillas de ternasco a la brasa (piedra volcánica)
  .- Chuletón de Ternera a la brasa (piedra volcánica)
  .- Tentreccote de ternera del Pirineo a la brasa(piedra volcánica)
  .- Chuletón de Ternera a la brasa (piedra volcánica)
  .- Tentreccote de ternera del Pirineo a la brasa(piedra volcánica)
  .- Chuletón de Ternera a la brasa (piedra volcánica)
  .- Tentreccote de ternera del Pirineo a la brasa(piedra volcánica)
  .- Chuletón de Ternera a la brasa (piedra volcánica)
  .- Tentreccote de ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica)
  .- Tentreccote de ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica)
  .- Tentreccote de ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica)
  .- Tentreccote de ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica)
  .- Tentreccote de ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica)
  .- Tentreccote de ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica)
  .- Tentreccote de ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica)
  .- Tentreccote de ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica)
  .- Tentreccote de ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica)
  .- Tentreccote de ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica)
  .- Tentreccote de ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica)
  .- Tentreccote de ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica)
  .- Tentreccote de ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica)
  .- Tentreccote de ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica)
  .- Tentreccote de ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica)
  .- Tentreccote de ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica)
  .- Tentreccote de ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica)
  .- Tentreccote del Pirineo a la brasa (piedra volcánica)
  .- Tentreccote del Pirineo a la brasa (piedr
- .- Mejillones en salsa
- .- Atún a la plncha
- .- Dorada al orio

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

- .- Natillas espolvoreadas con canela
- .- Tarta de chocolate
- .- Brownie de chocolate
- .- Tarta de manzana
- .- Arroz con leche
- .- Mus de chocolate
- .- Cuajada con miel
- .- Puding de bizcocho
- .- Flan de huevo o café
- .- Fruta de temporada (piña, kiwi, naranjas, pera o manzanas )
- .- Yogurt natural o de macedonia
- .- Helados (cornete de nata, turron o tarrina de fresa-nata o vainilla-chocolate)

NOTA:EL SERVICIO DE COMEDOR PERMANECERÁ ABIERTO <u>SIN</u> INTERRUPCIÓN DESDE LAS 7:00 H. HASTA LAS 23:30 H.

Javalambre Restauración S.L. CIF B-44244200 Autovía A 23 Salida 92, 44450 LA PUEBLA DE VALVERDE TEL: 978720004- www.sierradejavalambre.es