Restaurante Sierra de Javalambre

MENÚ DEL DÍA: 11 euros (IVA inc.)

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

PRIMEROS PLATOS

.- Sopa cubierta (Caldo, pasta, pollo y huevo duro)
.- Fideúa de marisco
.- Gaspacho
.- Alubias blancas con morro y chorizo
.- Espinacas gratinadas
.- Espaguettis con salsa boloñesa
.- Crema de calabacín con costrones de pan y aceite de oliva

SEGUNDOS PLATOS **SUPLEMENTO**

.- Higado de conejo a la plancha
.- Alitas de pollo fritas con ajo-perejil
.- Carrillada de cerdo en salsa de vino tinto
.- Caldereta de ternasco
.- 1/4 de pollo al horno en su jugo
.- Hamburguesa de angus con huevo frito, salsa barbacoa, cebolla caramelizada y queso
.- 1/4 conejo a la brasa (piedra volcánica)
.- 1/2 pollo picantón a la brasa (piedra volcánica)
.- Chuletas de ternasco a la brasa (piedra volcánica)_____suplemento_____ **5,00 €**
.- Entrecotte de ternera a la brasa (piedra volcánica)_____suplemento_____ **5,00 €**
.- Solomillo de Ternera a la brasa (piedra volcánica)_____suplemento_____ **7,00 €**
.- Chuletón de ternera a la brasa (piedra volcánica)_____suplemento_____ **7,00 €**
.- Bacalao gratinado con all-oli
.- Lubina al orio
.- Emperador a la plancha con salsa ajopil

POSTRES (TODOS CASEROS)

.- Cuajada con miel
.- Puding de bizcocho
.- Tarta de chocolate
.- Mousse de chocolate
.- Tarta de queso casera
.- Arroz con leche
.- Brownie de chocolate templado con nata
.- Flan de huevo con nata
.- Natillas espolvoreadas con canela
.- Fruta de temporada (melón, meloconton, kiwi o sandía)
.- Yogurt de macedonia o natural
.- Helados (cornete de nata o de turrón o tarrina de fresa-nata o vainilla-chocolate)

BODEGA

Vino de Teruel ¨TAL CUAL¨ tinto SUPLEMENTO 4 EUROS
Bodegas Lagar D´Amprius

NOTA:EL SERVICIO DE COMEDOR PERMANECERÁ ABIERTO SIN 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