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 de la abuela o de pescado
.- Judías verdes salteadas con jamón y tomate
.- Timbal de col y patata con morcilla de arroz
.- Alubias pintas con morro
.- Canelones gratinados con queso
.- Crema de calabacín con costrones de pan y aceite de oliva

**SEGUNDOS PLATOS** **SUPLEMENTO**

.- Muslo de pollo a la cerveza
.- Alitas de pollo fritas con ajo y perejil
.- Albondigas a la jardinera
.- Caldereta de Ternasco de aragón con caracoles y patatas
.- 1/4 de conejo a la brasa (piedra volcánica)
.- 1/2 pollo picantón a la brasa (piedra volcánica)
.- Hamburguesa de Angus con cebolla caramelizada, queso, huevo y salsa BBQ
.- 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 €**
.- Chuletillas de ternasco de Aragón a la brasa (piedra vólcanica) **suplemento** **5,00 €**
.- Atún a la plancha con ajo y perejil
.- Bacalao gratinado con ajoaceite
.- Lubína al oreo de frutos secos

**POSTRES ( TODOS CASEROS )**

.- Cuajada con miel
.- Puding de bizcocho
.- Arroz con leche
.- Mousse de chocolate
.- Calabaza asada con nata
.- Tarta de queso
.- Macedonia de frutas
.- Brownie de chocolate templado con nata
.- Flan de huevo con nata
.- Natillas espolvoreadas con canela
.- Fruta de temporada ( piña, manzana, uva y kiwi)
.- Yogurt natural o de macedonia
.- 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