



Restaurante
Javalambre

MENÚ DEL DÍA 13,50 23-NOV-2022

(Incluye pan, 1/3 de cerveza, refresco, agua o vino y gaseosa y postre. Café no incluido)

PRIMER PLATO

- Paella de conserva (longaniza y costilla)
- Migas con huevo frito y naranja
- Coliflor gratinada
- Potaje de garbanzos
- Macarrones con salsa boloñesa
- Crema de calabaza con costrones de pan y aceite de oliva
- Sopa de pescado

SEGUNDOS PLATOS

- Manitas de cerdo con salsa de almendras
- Secreto de cerdo con salsa a la pimienta
- Creps de carne y verduras con queso roquefort
- Guisado de ciervo
- Hígado de ternasco a la plancha con ajo-perejil
- Albóndigas con tomate
- Alitas de pollo fritas con ajo-perejil
- 1/4 de conejo a la brasa (piedra volcánica)
- Pollo picantón a la brasa (piedra volcánica)
- Hamburguesa de angus con queso , cebolla caramelizada, salsa BBQ y huevo frito
- Chuletón de ternera a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 9 €**
- Entrecot de ternera a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 7 €**
- Atún a la plancha
- Merluza en salsa de gambas y almejas

POSTRES CASEROS

- Flan de huevo con nata
- Brownie de chocolate templado con nata
- Tarta de queso con sirope de fresa y nata
- Natillas con galleta y canela espolvoreada
- Arroz con leche y canela
- Yogur natural
- Cuajada con miel
- Puding de bizcocho
- Fruta de temporada (pera, piña, kiwi, plátano, uvas o manzana).
- Helado: **tarrina** café y nata, vainilla y chocolate, nata y fresa o **cono** de nata, turrón