



Restaurante
Javalambre

MENÚ DEL DÍA 13,50 28-NOV-2022

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

PRIMER PLATO

- Menestra de verduras salteada con ajo , jamón y tomate.
- Alubias blancas con sus sacramentos
- Paella de pollo , conejo y costillas.
- Crema de calabacín con costrones de pan y aceite de oliva
- Migas a la pastora con huevo y naranja
- Macarrones boloñesa .
- Sopa de la abuela
- Lentejas con chorizo.

SEGUNDOS PLATOS

- Muslo de pollo al horno
- Churrasco a la brasa
- Costillar al horno con BBQ.
- Solomillo de cerdo en salsa roquefort
- Secreto a la brasa con salsa a la pimienta.
- 1/4 de conejo a la brasa (piedra volcánica)
- Pollo picantón a la brasa
- 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 €**
- Manitas de cerdo en salsa de almendras y verduras.
- Pescaditos fritos
- Atún a la plancha

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
- Macedonia de frutas
- Arroz con leche y canela
- Yogur natural
- Cuajada con miel
- Puding de bizcocho
- Fruta de temporada (pera, mandarinas, piña, kiwi, plátano, uvas o manzana).
- Helado: **tarrina** café y nata, vainilla y chocolate, nata y fresa o **cono** de nata, turrón