



Restaurante
Javalambre

MENÚ DEL DIA 13,50 6-DIC-2022

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

PRIMER PLATO

- Fideúa de marisco
- Judías verdes salteadas con jamón ,ajo y tomate
- Potaje de garbanzos con costilla y chorizo
- Crema de calabaza con costrones de pan y aceite de oliva
- Migas de pastor con huevo frito y naranja
- Macarrones a la boloñesa
- Sopa de la abuela

SEGUNDOS PLATOS

- Muslo de pollo a la baturra (verduras y olivas)
- Toro estofado con verduritas y patatas
- Codillo al horno en su jugo
- Higaditos de conejo a la plancha con ajo-perejil
- Creps de pollo con salsa roquefort
- Presa a la brasa con alioli
- Manitas de cerdo en salsa de verduras y almendras
- 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 €**
- Merluza en salsa verde con gambas y almejas
- Bacalao a la riojana

POSTRES CASEROS

- Flan de huevo con nata
- Macedonia de fruta
- 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,mandarinas, piña, kiwi, uvas o manzana).
- Helado: **tarrina** café y nata, vainilla y chocolate, nata y fresa o **cono** de nata, turrón