



Restaurante
Javalambre

MENU DEL DIA 13,50 € 1 MARZO 2023

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

PRIMER PLATO

- Paella de conserva(costilla y longaniza)
- Macarrones con boloñesa
- Migas a la pastora , con huevo frito y naranja
- Judias verdes con jamón tomate y ajo
- Crema de calabacín con aceite de oliva y tostones de pan
- Sopa de la abuela con garbanzos y huevo duro
- Potaje de garbanzos

SEGUNDOS PLATOS

- Costillar a la brasa con salsa barbacoa(piedra volcánica)
- Secreto de cerdo con salsa de pasas y vino dulce
- Lomo de cerdo a la riojana
- Albóndigas a la riojana
- Hamburguesa de angus al plato con queso, huevo frito y cebolla caramelizada
- 1/4 Conejo a la brasa(piedra volcánica)
- 1/2 Pollo picantón a la brasa(piedra volcánica)
- Hígado de conejo a la plancha con ali-oli
- Pinchos morunos a la brasa(piedra volcánica)
- Alitas de pollo fritas con ajo-perejil
- Entrecote de ternera a la brasa (piedra volcánica)
- Chuletón de ternera a la brasa (piedra volcánica)
- Merluza en salsa de gulas y gambas
- Bacalao a la vizcayna

SUPLEMENTO 7€
SUPLEMENTO 9€

POSTRES CASEROS

- Flan de huevo casero con nata
- Puding casero
- Tarta de queso con sirope de fresa y nata
- Brownie de chocolate con nueces y nata
- Cremoso de queso con confitura de piña
- Queso fresco con miel
- Natillas con galleta y canela espolvoreada
- Yogur natural
- Cuajada con miel
- Fruta de temporada (pera, naranja, piña , mandarinas, kiwi ó manzana).
- Helado: **tarrina** café y nata, vainilla y chocolate, nata y fresa o **cono** de nata, turrón