



Restaurante  
**Javalambre**

## **MENU DEL DIA 15,00 €**

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

### **PRIMER PLATO**

- Arroz al horno
- Alubias con morro y chorizo
- Migas a la pastora con huevo frito y uvas
- Macarrones con salsa boloñesa
- Guisantes salteados con chorizo y longaniza
- Salmorejo con huevo duro y jamón
- Crema de verduras con costrones de pan y aceite de oliva
- Sopa de la abuela (jamón, garbanzos, huevo duro y pasta)

### **SEGUNDOS PLATOS**

- Muslo de pollo guisado al curry
- Secreto de cerdo a la brasa con alioli
- Creppes de carne y verduritas con salsa roquefort
- Albóndigas a la jardinera (con tomate y verduritas)
- Solomillo de cerdo con salsa roquefort
- Pollo asado al horno en su jugo
- Hamburguesa de angus en plato con queso, huevo frito, cebolla caramelizada y salsa bbq
- Ternera guisada al vino tinto
- 1/4 de conejo a la brasa
- Entrecot de ternera a la brasa (piedra volcánica) ----- SUPLEMENTO 7€
- Chuletón de ternera a la brasa (piedra volcánica) ----- SUPLEMENTO 9€
- Bacalao gratinado con alioli
- Calamares guisados al vino blanco
- Merluza al orio de gulas

### **POSTRES CASEROS**

- Flan de huevo casero con nata
- Queso fresco con miel
- Tarta de queso con sirope de fresa
- Puding de bizcocho casero
- Tarta de melocotón de Calanda
- Brownie de chocolate templado con nueces y nata
- Natillas con galleta y canela espolvoreada
- Cuajada con miel
- Yogurt natural con miel o azúcar
- Fruta de temporada ( manzana, sandia, melón, melocotón, kiwi).
- Helado: **tarrina**: café y nata, vainilla y chocolate, nata y fresa o **cono**: de nata, turrón o limón.