



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 (con costilla, tomate y morcilla)
- .- Garbanzos con 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 ajo

### **SEGUNDOS PLATOS**

- .- Pollo guisado con champiñones
- .- Chuletas de pierna de ternasco a la brasa
- .- Creppes de carne y verduritas con salsa roquefort
- .- Albóndigas en salsa de tomate y verduras
- .- Presa de cerdo a la plancha con ali-oli
- .- Solomillo de cerdo con salsa roquefort
- .- 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
- .- Chuletón de ternera a la brasa (piedra volcánica) ----- **SUPLEMENTO 9€**
- .- Bacalao gratinado con alioli
- .- Calamares guisados al vino blanco
- .- Merluza plancha con 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.