



Restaurante

Javalambre

MENÚ DEL DÍA 15,00 €

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

PRIMER PLATO

- Arroz aragonés con longaniza, costilla y lomo oreado
- Migas a la pastora con huevo frito con naranja
- Salmorejo cordobés con jamón y huevo duro
- Judías verdes salteadas con ajo y jamon
- Lasaña de carne con verduras gratinada al horno
- Potage de garbanzos con costilla, espinacas y huevo duro
- Crema de calabacín con costrones de pan y aceite de oliva
- Sopa de la abuela (fideos, garbanzos, huevo duro y jamón)

SEGUNDOS PLATOS

- Carrillera de cerdo guisada en salsa de verduras y vino tinto
- Berengenas rellenas de carne y gratinadas al horno
- Albóndigas en salsa de tomate y verduras
- Pollo al horno con guarnición
- Hamburguesa de Angus en plato con huevo frito, queso, cebolla caramelizada y salsa bbq
- Costilla de cerdo asada con salsa barbaoca
- Manitas de cerdo en salsa de verduras y almendras
- Picanton a la brasa
- 1/4 de conejo a la brasa con guarnición
- Chuletón de Ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 9 €**
- Entrecott de Ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 7 €**
- Atún a la plancha con salsa de frutos secos y salsa de soja
- Dorada a la plancha con orio de gulas

POSTRES CASEROS

- Cremoso de melocotón
- Flan de huevo con nata
- Arroz con leche y canela
- Tarta de queso con sirope de fresa
- Puding de bizcocho casero
- Brownie de chocolate templado con nueces y nata
- Natillas con galleta y canela espolvoreada
- Queso fresco con miel
- Peras al vino tinto
- Melocotón de Calanda al vino tinto
- Cuajada casera con miel
- Yogurt natural con miel o azúcar
- Fruta de temporada (plátano, manzana, melocotón, melón, uva)
- Helados : **tarrina** : café y nata, vainilla y chocolate, nata y fresa o **cono** : de nata, turrón o limón.