



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 caldoso con cosicas de cerdo
- Miqas a la pastora con naranja
- Judias verdes salteadas con ajo, jamón y tomate
- Crema de calabaza con costrones de pan y aceite de oliva
- Alubias blancas con chorizo y morro
- Macarrones con salsa boloñesa
- Sopa de la abuela ( sopa de cocido con huevo duro y jamón)

### **SEGUNDOS PLATOS**

- Costillar con salsa barbacoa
- Berenjena rellena de carne gratinada la horno
- Albóndigas a la jardinera con tomate frito
- Ternera quisada con patatas y verduras
- Manitas de cerdo con salsa de verdura y almendra
- Alitas fritas con ajo-perejil
- Pollo picantón a la brasa (piedra volcánica)
- Secreto a la brasa con ali-oli
- Pollo a la baturrea
- Chuletón de Ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 9 €**
- Entrecot de Ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 7 €**
- Calamares a la andaluza
- Dorada con orio de gulas

### **POSTRES CASEROS**

- Tarta 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
- Cuajada casera con miel
- Yogurt natural con miel o azúcar
- Trenza mudejar de pasas ( Templada )
- Fruta de temporada ( manzana, pera, melocotón, melón)
- Helado: **tarrina**: café y nata, vainilla y chocolate, nata y fresa o **cucurucho**: de nata, turrón o l