



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

- Fideua de marisco
- Migas a la pastora con huevo frito y uvas
- Espinacas con bechamel y queso
- Alubias blancas con morro y chorizo
- Canelones de carne gratinados al horno
- Crema de calabaza con costrones de pan y aceite de oliva
- Sopa de la abuela (sopa de cocido con huevo duro, garbanzos y trozos de jamón)

SEGUNDOS PLATOS

- Crepes de pollo con salsa roquefort
- Costillar de cerdo con salsa barbacoa
- Ternera guisada con verduritas y patatas
- Albóndigas a la jardinera
- Secreto de cerdo a la brasa con ali-oli
- Hamburguesa de angus al plato con cebolla caramelizada, huevo frito, queso y BBC
- Muslo de pollo al horno
- Brochetas de solomillo de cerdo, pimiento y champiñones
- 1/4 Conejo a la brasa (piedra volcánica)
- Chuletón de Ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 9 €**
- Entrecot de Ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 7 €**
- Lubina a la plancha con salsa de orio y gulas
- Bacalao gratinado al horno con ajoaceite

POSTRES CASEROS

- 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 con miel
- Yogurt natural con miel o azúcar
- Fruta de temporada (mandarina, piña, manzana, melón, pera, platano y uvas).
- Helados : tarrina : café y nata, vainilla y chocolate, nata y fresa o cucurucho : de nata, turrón o limón.