



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 al horno
- Judías verdes salteadas con ajo y jamón
- Alubias pintas con morro y chorizo
- Migas a la pastora con huevo frito y naranja
- Macarrones con salsa de tomate, atún y huevo duro
- Crema de calabacín con costrones de pan y aceite de oliva virgen extra
- Sopa castellana (ajo, jamón, pan y huevo)

SEGUNDOS PLATOS

- Muslo de pollo al horno
- Alitas de pollo fritas
- Pollo picantón a la brasa (piedra volcánica)
- Secreto de cerdo guisado en salsa de vino dulce y pasas
- Ternera guisada con verduritas y patata
- Cabeza de lomo de cerdo con salsa de pimienta
- Costillar de cerdo con salsa barbacoa
- Berenjenas rellenas de carne gratinadas al horno
- Chuletón de Ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 9 €**
- Entrecot de Ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 7 €**
- Dorada al horno con calabacín y tomate
- Bacalao con alioli gratinado al horno

POSTRES CASEROS

- Flan de huevo con nata
- Arroz con leche y canela
- Tarta de queso con sirope de fresa
- Puding de bizcocho casero
- Trenza mudejar con frutos secos
- 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, kiwi, manzana y pera).
- Helados : tarrina : café y nata, vainilla y chocolate, nata y fresa o cucurucho : de nata, turrón o limón.