



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
- Migas de pastor con naranja y huevo frito
- Alubias blancas con sus sacramentos (morcilla, chorizo, morro y careta)
- Judías verdes salteadas con ajo, jamón y tomate
- Macarrones con salsa boloñesa
- Crema de calabacín con costrones de pan y aceite de oliva
- Sopa de la abuela (caldo de cocido, fideos, garbanzos, huevo duro, jamón)

### **SEGUNDOS PLATOS**

- Albóndigas a la jardinera con tomate y verduras
- Costillar de cerdo al horno con salsa barbacoa
- Ternera guisada con patatas
- Muslo de pollo al horno con hierbas provenzales
- Hamburguesa de angus con huevo frito, queso, cebolla caramelizada y salsa bbq
- Carrillera de cerdo al horno en su jugo
- Alitas de pollo fritas con ajo-perejil
- Pollo picantón a la brasa con ajo-perejil
- 1/4 de conejo a la brasa con ajo-perejil
- Chuletón de Ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 9 €**
- Entrecot de Ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 7 €**
- Atún a la plancha con salsa de soja y almendras
- Dorada a la marinera con gambas y almejas

### **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, kiwi, manzana y pera ).
- Helados : tarrina; café y nata, vainilla y chocolate, nata y fresa o cucurucho; de nata, turrón o limón.