



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 aragones con costilla y longaniza
- Menestra de verduras salteadas con jamón, ajo y tomate
- Alubias blancas con morro y chorizo
- Migas a la pastora con huevo frito y naranja
- Espaguetti con salsa boloñesa
- Crema de calabaza con costrones de pan y aceite de oliva virgen extra
- Sopa cubierta con huevo y pechuga

### **SEGUNDOS PLATOS**

- Berenjena rellena de carne gratinada al horno
- Cabeza de lomo de cerdo a baja temperatura con salsa roquefort
- Ternera guisada con verduras y patatas
- Codillo de cerdo en su jugo
- Muslo de pollo guisado a la cerveza
- Chuletas de pierna de cordero (D.O. de Ternasco de Aragón)
- Alitas de pollo fritas con ajo y perejil
- Secreto de cerdo a la brasa con alioli
- Albóndigas a la jardinera
- Hamburguesa de Angus al plato con cebolla caramelizada, queso y huevo
- 1/4 conejo a la brasa con ajo-perejil
- Entrecot de ternera a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 7€**
- Chuletón de Ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 9 €**
- Atún a la plancha con salsa de soja y almendras
- Bacalao gratinado al horno con alioli
- Pimientos de piquillo rellenos de gambas puerros con salsa de gulas

### **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 naranja, mandarina, kiwi, piña, manzana, platano y pera
- Helados : **tarrina** : café y nata, vainilla y chocolate, nata y fresa o **cucurucho** : de nata, turrón o limón.