



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 a la cubana con tomate y huevo frito
- Ensalada de pasta con atún, palitos de cangrejo, huevo duro, york, salsa rosa
- Judías verdes con ajo, jamón y tomate
- Migas de pastor con huevo frito y naranja
- Crema de calabacín con tostones de pan y aceite de oliva
- Potaje de garbanzos con bacalao y espinacas
- Macarrones con salsa boloñesa
- Sopa de la abuela

SEGUNDOS PLATOS

- Magro de cerdo a la riojana (guisado con pimiento y tomate)
- Creps de pollo con salsa roquefort
- Pollo picantón a la brasa (piedra volcánica)
- Albóndigas en salsa de almendras
- Muslo de pollo a la cerveza
- Chuletas de pierna de cordero (D.O Ternasco de Aragón) a la brasa
- Secreto de cerdo a la brasa con alioli
- Alitas de pollo fritas con ajo y perejil
- Hamburguesa de Angus con huevo frito, cebolla caramelizada, salsa bbq y queso
- Entrecot de Ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 7€**
- Chuletón de Ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 9€**
- Atún con salsa de soja y nueces
- Merluza a la plancha con salsa orio de gulas y gambas

POSTRES CASEROS

- Tarta de queso con nata y sirope de fresa
- Flan de huevo con nata
- Semifrío de queso y sirope de fresa
- Arroz con leche y canela
- Tarta de zanahoria rellena de crema de queso
- 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, naranja, kiwi, piña, pera y manzana
- Helados : tarrina; café y nata, vainilla y chocolate, nata y fresa o cucurucho; de nata, turrón o limón.