



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 a la pastora con huevo frito y naranja
- Menestra de verduras salteadas con ajo y jamón
- Crema de calabaza con tostones de pan y aceite de oliva
- Alubias blancas con sus sacramentos (morro,chorizo,carota y chorizo)
- Macarrones con atún, huevo duro y tomate
- Sopa de la abuela (sopa de cocido con garbanzos, jamón y huevo duro)

### **SEGUNDOS PLATOS**

- Libritos de magro de cerdo con jamón york, queso y bechamel
- Muslo de pollo a la baturra
- Conejo al ajipebre
- Alitas de pollo fritas
- Berenjenas rellenas de carne gratinadas
- Pinchos morunos de pollo con guarnición
- Pollo picantón a la brasa (piedra volcánica)
- Chuletas pierna de cordero ( D.O. Ternasco de Aragón)
- 1/4 de conejo a la brasa con guarnición
- 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€**
- Bacalao al horno gratinado con ali-oli,cebolla y pimienta
- Pimientos del piquillo rellenos de gambas y puerro con salsa de gulas

### **POSTRES CASEROS**

- Tarta de queso con nata y sirope de fresa
- Flan de huevo con nata
- Arroz con leche y canela
- 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.