



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

- Paella aragonesa (costilla de cerdo, lomo, longaniza)
- Migas a la pastora con huevo frito y naranja
- Timbal de col y patata con huevo frito y morcilla de arroz
- Crema de calabaza con tostones de pan y aceite de oliva
- Alubias blancas con sus sacramentos (morro, chorizo, careta y chorizo)
- Macarrones con atún, tomate y huevo duro
- 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
- Higaditos de conejo con ajo y perejil
- Berenjenas rellenas de carne gratinadas
- Guisado de ternera con verduras
- Pinchos morunos de pollo con guarnición
- Manitas de cerdo con salsa de almendras
- 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
- Calamares a la andaluza con salsa romesco

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.