



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 Aragonés (longaniza, costilla)
- Coliflor gratinada con jamón de york y bechamel
- Migas a la pastora con huevo frito y naranja
- Crema de calabacín con tostones de pan y aceite de oliva
- Potaje de garbanzos con costilla, espinacas y huevo duro
- Lentejas con chorizo y pataticas
- Macarrones con salsa boloñesa
- Sopa cubierta (huevo duro y pechuga)

### **SEGUNDOS PLATOS**

- Muslo de pollo al horno
- Carrillada deshuesada en salsa de pasas y vino
- Magro cabezón de cerdo a la riojana
- Secreto a la brasa con ali-oli
- Conejo a la brasa
- Caldereta de cordero con patatas
- Alitas de pollo fritas con ajo y perejil
- Lomo chuletero de cerdo al chimichurri (adobado con ajo, vinagre y aceite)
- Crep de verdura y carne con salsa roquefort
- 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 gratinado con ali oli
- Merluza en salsa verde

### **POSTRES CASEROS**

- Tarta de queso con nata y sirope de fresa
- Arroz con leche
- Flan de huevo con nata
- Macedonia de fruta natural
- Mousse 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: pera, piña, naranja, kiwi, o manzana
- Helados: tarrina: café y nata, vainilla y chocolate, nata y fresa o cucurucho: nata, turrón o limón.