

(Incluye pan, 1/3 de cerveza, refresco, agua o vino y gaseosa y postre. Café no incluido)

PRIMER PLATO

- .- Arroz negro con alioli
- .- Menestra de verduras salteada con ajo y jamón
- .- Crema de calabacín con costrones de pan y aceite de oliva
- .- Alubias blancas con morro y chorizo
- .- Migas a la pastora con huevo y naranja
- .- Macarrones a la boloñesa
- .- Sopa de la abuela (sopa de cocido con jamón, huevo duro y garbanzos)

SEGUNDOS PLATOS

- .- Carrilladas de cerdo guisadas con salsa de vino dulce y pasas
- .- Secreto de cerdo a la brasa con ali oli
- .- Manitas de ministro en salsa de almendras
- .- Chuletas de pierna de cordero (D.O. Ternasco de Aragón)
- .- Hamburguesa de angus en plato con queso, cebolla caramelizada, huevo frito y salsa bbo
- .- Alitas de pollo fritas con ajo y perejil
- .- Muslo de pollo guisado a la cerveza
- .- 1/4 conejo a la brasa con ajo-perejil
- .- Hígado de conejo a la plancha con salsa verde
- .- Entrecot de Ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) SUPLEMENTO 7€
- .- Chuletón de Ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) SUPLEMENTO 9€
- .- Merluza a la plancha
- .- Bacalao gratinado al horno con alioli

POSTRES CASEROS

- .- Tarta de queso con nata y sirope de fresa
- .- Puding casero de bizcocho
- .- Arroz con leche y canela
- .- Flan de huevo con nata
- .- 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, naranja, kiwi, manzana o piña
- .- Helados: <u>tarrina</u>: café y nata, vainilla y chocolate, nata y fresa o <u>cucurucho</u>: nata, turrón o limón.

 Javalambre Restauración S.L. CIF B-44244200

Autovía A 23 Salida 92, 44450 LA PUEBLA DE VALVERDE

TEL: 978720004- www.restaurantejavalambre.es