



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 de pastor con huevo y naranja
- Crema de calabacín con tostones de pan y aceite de oliva
- Coliflor con jamón york gratinada con bechamel
- Potaje de garbanzos con costilla y espinacas
- Macarrones con salsa boloñesa
- Sopa cubierta (huevo duro y pechuga)

### **SEGUNDOS PLATOS**

- Muslo de pollo al horno
- Carrillada de cerdo en salsa de pasas y vino dulce
- Magro cabezón de cerdo a la riojana
- Lomo chuletero al chimichurri
- 1/4 conejo a la brasa con ajo-perejil
- Caldereta de cordero con patatas
- Secreto de cerdo a la brasa con alioli
- Alitas de pollo fritas con ajo y perejil
- Chuletas de pierna de cordero (D.O. Ternasco de Aragón)
- 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.