



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 negro
- Salmorejo con jamón y huevo duro
- Menestra de verduras salteada con ajo y jamón
- Crema de verduras con costrones de pan y aceite de oliva
- Migas a la pastora con huevo frito y naranja
- Macarrones con salsa boloñesa
- Sopa cubierta (pechuga y huevo duro)
- Potage de garbanzos con bacalao y espinacas

SEGUNDOS PLATOS

- Manitas de cerdo con salsa de almendras y tomate
- Secreto de cerdo en salsa de pasas y vino dulce
- Carrillada de cerdo al horno en su jugo
- Muslo de pollo al horno
- Solomillo de cerdo con salsa roquefort
- Chuletas de pavo a la brasa con guarnición
- Ternera guisada con verduras y patatas
- Hamburguesa de angus en plato con queso, cebolla caramelizada, huevo frito y salsa bbc
- 1/4 conejo a la brasa con ajo-perejil
- Higaditos de conejo a la plancha con ajo y perejil
- 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 con ajo y perejil
- Bacalao gratinado al horno con ali-oli

POSTRES CASEROS

- Macedonia de frutas
- 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: tarrina: café y nata, vainilla y chocolate, nata y fresa o cucurucho: nata, turrón o limón.