



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
- Judías verdes salteadas con jamón y ajo
- Migas a la pastora con huevo frito y naranja
- Crema de calabacín con tostones de pan y aceite de oliva
- Lentejas con chorizo y pataticas
- Garbanzos con callos
- Macarrones con salsa boloñesa
- Sopa cubierta (huevo duro y pechuga)

SEGUNDOS PLATOS

- Pinchos morunos de pollo
- 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
- Codillo al horno
- Alitas de pollo fritas con ajo y perejil
- Lomo chuletero de cerdo al chimichurri (adobado con ajo, vinagre y aceite)
- Hamburguesa de Angus con queso, cebolla caramelizada, huevo y salsa barbacoa
- Entrecot de Ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 7€**
- Chuletón de Ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 9€**
- Atún a la plancha con ajo y perejil
- Merluza en salsa verde

POSTRES CASEROS

- Tarta de queso con nata y sirope de fresa
- Flan de huevo con nata
- Macedonia de fruta natural
- Mousse de yogur
- 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.