



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 (garbanzos, tomate, panceta, costilla, ajo y tomate)
- Alubias blancas con careta y chorizo
- Menestra de verduras salteada con ajo y jamón
- Migas a la pastora con huevo frito y naranja
- Ensalada de pasta (palitos de cangrejo, queso, atún, jamón york, aceitunas, cebolla y salsa)
- Crema de marisco con tostones de pan y aceite de oliva
- Salmorejo con huevo duro y jamón
- Macarrones con salsa boloñesa
- Sopa de la abuela (garbanzos, fideos, huevo duro y jamón)

### **SEGUNDOS PLATOS**

- Muslo de pollo guisado con cebolla y zanahoria ala cerveza
- Albóndigas a la jardinera con tomate frito
- Caldereta de Ternasco
- Hamburguesa de angus al plato con huevo frito, queso y cebolla caramelizada
- Costilla con salsa barbacoa
- Chuletas de pierna de Ternasco (D.O de Aragón)
- Alitas de pollo fritas con ajo-perejil
- Lagarto de cerdo a la brasa con alioli
- Conejo a la brasa
- Entrecot de Ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 7€**
- Chuletón de Ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 9€**
- Rape en salsa de gulas y gambas
- Bacacalo gratinado con ali-oli

### **POSTRES CASEROS**

- Tarta de queso con nata y sirope de fresa
- Cremoso de zanahoria
- 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
- Macedonia de frutas y naranjas
- Fresas con nata
- 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.