



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

- Fideúa de marisco
- Menestra de verduras salteada con ajo y jamón
- Alubias blancas con careta y chorizo
- 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 calabacín con tostones de pan y aceite de oliva
- Macarrones con salsa boloñesa
- Salmorejo con huevo duro y jamón
- Sopa de la abuela (garbanzos, fideos, huevo duro y jamón)

SEGUNDOS PLATOS

- Codillo de cerdo al horno en su jugo
- Lagarto de cerdo a la brasa con ali-oli
- Muslo de pollo al horno
- Manitas de cerdo en salsa de almendras
- Hamburguesa de Angus en plato con queso, huevo frito, cebolla caramelizada y salsa bbq
- Creps de ternera y verduras con salsa roquefort
- Chuletas de pierna de Ternasco (D.O de Aragón)
- Alitas de pollo fritas con ajo-perejil
- Albondigas a la jardinera
- 1/4 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€**
- Atún con salsa de almendras y soja
- Merluza a la plancha con orio de gulas

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
- 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.