



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

- Fideua de marisco
- Crema de verduras con tostones de pan y aceite de oliva
- Alubias con morro y chorizo
- Macarrones con salsa boloñesa
- Judías verdes salteadas con ajo jamon y tomate
- Salmorejo con huevo duro y jamón
- Ensalada de pasta con salsa rosa
- Sopa de la abuela (sopa de cocido con huevo duro, jamón y garbanzos)

SEGUNDOS PLATOS

- Solomillo de cerdo a la bras con alioli
- Albóndigas de carne guisadas con tomate frito
- Costillar de cerdo al horno con salsa barbacoa
- Carrillada de cerdo en salsa de pasas y vino dulce
- Ternera guisada con verduras y patatas
- Alitas de pollo fritas con ajo y perejil
- Muslo de pollo al horno con guarnición
- Hamburguesa de Angus con huevo frito, cebolla caramelizada, salsa bbq y queso
- Chuletas de pierna de cordero a la brasa (Ternasco de Aragón D.O)
- 1/4 conejo a la brasa con ajo-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€**
- 1/2 paletilla al horno con patatas (Ternasco de Aragón D.O.) **SUPLEMENTO 7€**
- Merluza a la plancha con gulas y gambas
- Bacalao gratinado con ali oli y pimiento

POSTRES CASEROS

- Macedonia de frutas natural
- Arroz con leche y canela espolvoreada
- Tarta de queso con nata y sirope de fresa
- Flan de huevo con nata
- Puding de bizcocho casero
- Brownie de chocolate templado con nueces y nata
- Natillas con galleta y canela espolvoreada
- Fresas con nata
- Queso fresco con miel
- Cuajada con miel
- Yogurt natural con miel o azúcar
- Fruta de emporada: naranja, kiwi, piña, pera y manzana
- Helados : **tarrina** : café y nata, vainilla y chocolate, nata y fresa o **cucurucho** : de nata, turrón o limón.