



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**

- Paella Aragonesa (costilla, longaniza y lomo)
- Ensalada de pasta con salsa rosa
- Migas a la pastora con huevo frito y naranja
- Menestra de verdura salteadas con jamón, ajo y tomate
- Crema de calabacín con costrones de pan y aceite de oliva
- Tortellini a la carbonara
- Sopa de la abuela (sopa de cocido con jamón, huevo duro y garbanzos)
- Lentejas con chorizo

### **SEGUNDOS PLATOS**

- Chuletas de pavo adobadas
- Salchichas de carne de cerdo al vino blanco
- Pinchos morunos de pollo con guarnición
- Manitas de cerdo en salsa de verduras y almendras
- Albóndigas de carne con tomate
- Magro de cerdo a la riojana
- 1/4 de conejo a la brasa con alioli
- Lagarto de cerdo guisado en salsa de pasas y vino dulce
- Chuletas de pierna de cordero (Ternasco de Aragón D.O.)
- Hamburguesa de angus en plato con queso, cebolla caramelizada, huevo frito y salsa bbc
- Entrecot de Ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 7€**
- Chuletón de Ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 9€**
- Bacalao gratinado con alioli
- Atún a la plancha con salsa de soja, ajo y almendra
- Pimientos de piquillo rellenos de bacalao en salsa de gulas y gambas

### **POSTRES CASEROS**

- 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.