



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 de pollo y conejo
- Migas a la pastora con huevo frito y naranja
- Crema de calabacín con tostones de pan y aceite de oliva
- Alubias blancas con careta de cerdo, chorizo y morcilla
- Macarrones con salsa boloñesa
- Guisantes guisados con jamón y huevo duro
- Sopa castellana con ajo, pan y huevo

### **SEGUNDOS PLATOS**

- Pollo picantón al horno con patatas panaderas
- Cabeza de lomo de cerdo a la brasa con salsa de queso
- Manitas de cerdo picanticas en salsa de almendras y tomate
- Berenjenas rellenas de carne gratinadas al horno
- Presa de cerdo a la plancha con ali-oli
- Alitas de pollo fritas con ajo y perejil
- 1/4 Conejo a la brasa con guarnición
- Muslo de pollo a la baturra (verduras, tomate frito y olivas negras )
- Hamburguesa de Angus con cebolla caramelizada, queso, huevo y salsa BBQ
- Chuletas de pierna de cordero a la brasa con guarnición (Ternasco de Aragón D.O)
- Entrecot de Ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 7€**
- Chuletón de Ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 9€**
- Merluza en salsa verde con almejas y gambas
- Bacalao al horno con alioli gratinado

### **POSTRES CASEROS**

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