



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 con longaniza, lomo y costilla
- Gazpacho con huevo duro y jamón
- Migas a la pastora con huevo frito y naranja
- Crema de calabacín con tostones de pan y aceite de oliva
- Lentejas con chorizo y patatas
- Tortellini rellenos de queso con salsa carbonara
- Judías verdes salteadas con ajo, jamón y tomate
- Sopa de la abuela (sopa de cocido con fideos, huevo duro y jamón)

SEGUNDOS PLATOS

- Berenjena rellena de carne gratinada al horno
- Costillar de cerdo a la brasa con salsa barbacoa
- Higaditos de conejo a la plancha
- Crep relleno de verdura y pollo con salsa roquefort
- Manitas de cerdo picanticas con salsa de tomate y almendras
- Carrillada de cerdo con salsa de verduras
- 1/4 Conejo a la brasa con guarnición
- Alitas de pollo fritas con ajo y perejil
- 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€**
- Bacalao al horno gratinado con ali-oli
- Merluza a la plancha con salsa verde

POSTRES CASEROS

- Mus de fresas naturales
- Mus de yogurt
- Macedonia de frutas
- Arroz con leche y canela espolvoreada
- Tarta de queso con nata y sirope de fresa
- Natillas de huevo con galleta y canela
- 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.