



Restaurante

Javalambre

MENÚ DEL DÍA 16,00 €

(Incluye pan, 1/3 de cerveza, refresco, agua o vino y gaseosa y postre. Café no incluido)

PRIMER PLATO

- Arroz al horno (morcilla, garbanzos, tomate, panceta y ajo)
- Migas de pastor con huevo frito y naranja
- Judías verdes salteadas con ajo, jamón y tomate
- Salmorejo con huevo duro y jamón
- Ensalada Aragonesa (patata cocida, cebolla, atún, huevo duro, olivas negras y ajonesa)
- Crema de calabacín con tostones de pan y aceite de oliva
- Potaje de garbanzos con bacalao y espinacas
- Macarrones con atún, huevo duro y tomate
- Sopa de la abuela (garbanzos, pasta, huevo duro y jamón)

SEGUNDOS PLATOS

- Secreto de cerdo a la brasa con alioli
- Costillar de cerdo al horno con salsa barbacoa
- Albóndigas de carne en salsa jardinera
- Hamburguesa de Angus en plato con queso, huevo frito, cebolla caramelizada y salsa bbq
- Alitas de pollo fritas con ajo perejil
- Hígado de ternasco a la plancha con ajo y perejil
- Chuletas de pierna de cordero (D.O. Ternasco de Aragón)
- Solomillo de cerdo al roquefort
- 1/4 de conejo a la brasa con ajo y 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€**
- Merluza al orio de gulas
- Bacalao gratinado con ali-oli

POSTRES CASEROS

- Tarta de queso con nata y sirope de fresa
- Arroz con leche y canela
- Natillas con galleta, espolvoreada con canela
- Flan de huevo con nata
- Puding de bizcocho casero con nata y sirope caramelo
- Brownie de chocolate templado con nueces y nata
- Queso fresco con miel
- Cuajada con miel
- Yogurt natural con miel o azúcar
- Helados: Tarrina de vainilla-chocolate, fresa-nata, nata-café, cono turrón, cono limón, cono nata
- Fruta de temporada: sandía, naranja, manzana, kiwi o melón