



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

- Paella de marisco
- Ensalada Aragonesa (patata, pepino, tomate, atún, huevo duro y ajonesa)
- Gazpacho con picadillo de pimiento y cebolla
- Alcachofas salteadas con ajo y jamón
- Crema de calabacín con tostones de pan y aceite de oliva
- Potage de garbanzos con espinacas, huevo duro y costilla
- Espagueti con salsa boloñesa
- Sopa de la abuela (caldo de cocido con garbanzos, huevo duro y jamón)

SEGUNDOS PLATOS

- Ternera guisada con verduras y patatas
- Manitas de cerdo picanticas guisadas con tomate y almendras
- Lomo chuletero de cerdo a la brasa adobado con chimichurri (ajo, aceite y vinagre)
- Albóndigas de carne con tomate
- Higaditos de conejo a la plancha con ajo perejil
- 1/4 de conejo a la brasa con ajo y perejil
- Alitas de pollo fritas
- Secreto de cerdo guisado con salsa de pasas
- Muslo de pollo al horno con patatas panaderas
- Chuletas de pavo a la brasa
- Entrecot de Ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 7€**
- Chuletón de Ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 9€**
- Berenjena rellenas de carne gratinadas
- Merluza a la plancha con salsa de orio y gulas
- Bacalao gratinado con ali-oli

POSTRES CASEROS

- Melocotón de Calanda al vino tinto
- 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, cc
- Fruta de temporada: sandía, naranja, melocotón de Calanda, manzana, uvas o melón