



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 con costilla, morcilla, garbanzos y tomate
- Gazpacho con picadillo de pimiento
- Ensalada de garbanzos a la vinagreta
- Judías verdes salteadas con ajo, jamón y tomate
- Crema de calabacín con tostones de pan y aceite de oliva
- Potage de garbanzos con costilla
- Macarrones con beicon, huevo duro y tomate
- Sopa de la abuela (caldo de cocido con garbanzos, huevo duro y jamón)

SEGUNDOS PLATOS

- Ternera guisada con patatas
- Berengena rellena de carne con queso gratinada al horno
- Secreto de cerdo a la brasa con ajoaceite
- Muslo de pollo al horno con patatas panadera
- Manitas de cerdo con salsa de verduras y almendras
- Crep de carne de ternera con salsa roquefort
- Higaditos de conejo a la plancha con ajo y perejil
- Costillar de cerdo al horno con salsa barbacoa
- Alitas fritas con ajo y perejil
- Hamburguesa de Angus en plato con queso, huevo frito, cebolla caramelizada y salsa b
- Chuletas de pavo a la brasa
- 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 a la plancha con orio de gulas
- Bacalao con alioli gratinado al horno

POSTRES CASEROS

- Macedonia de frutas natuarles
- Melocotón de Calanda al vino
- 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, kiwi o melón