



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 pollo y conejo
- Migas de pastor con naranja y huevo frito
- Potage de garbanzos con costilla y espinacas
- Crema de calabacín con costrones de pan y aceite de oliva
- Gazpacho andaluz con picadillo de verduras
- Menestra de verduras salteadas con jamón, ajo y tomate
- Espagueti con salsa carbonara
- Sopa de la abuela (sopa de cocido con jamón, huevo duro y garbanzos)

SEGUNDOS PLATOS

- Codillo de cerdo al horno en su jugo
- Berenjenas rellenas de carne gratinadas al horno
- Lagarto de cerdo a la brasa con alioli
- Lomo chuletero de cerdo adobado con chimichurri (ajo, vinagre y pimentón)
- Albondigas en salsa de tomate y verduras
- Chuletas de pavo a la brasa
- Muslo de pollo al horno con patatas panaderas
- Manitas de cerdo picanticas en salsa de almendras y tomate
- Creps de ternera con salsa roquefort
- 1/4 de conejo a la brasa con ajo y perejil
- Hamburguesa de Angus con cebolla caramelizada, queso, huevo frito y salsa barbacoa
- 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 ajo-perejil
- Bacalao gratinado con alioli

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 o cono turrón, limón o nata
- Fruta de temporada: sandía, melocoton de calanda, pera, naranja, kiwi, manzana o meli