



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 aragonés con costilla, longaniza y lomo
- Migas a la pastora con huevo frito y mandarina
- Lentejas con patata y chorizo
- Judías verdes con ajo, jamón y tomate
- Patatas a la riojana
- Crema de calabacín con costrones de pan y aceite de oliva
- Tortellini de carne con salsa boloñesa
- Sopa de la abuela (sopa de cocido con jamón, huevo duro y garbanzos)

### **SEGUNDOS PLATOS**

- Ternera guisada con patatas
- Chuletas de pierna de cordero a la brasa (D.O de Ternasco de Aragón)
- Albóndigas a la jardinera
- Lomo chuletero de cerdo adobado al chimichurri (vinagre, aceite, ajo y pimentón)
- Hamburguesa de Angus con cebolla caramelizada, queso, huevo frito y salsa barbacoa
- Manitas de cerdo picanticas en salsa de almendras y verduras
- Alitas de pollo fritas con ajo-perejil
- Solomillo de cerdo con salsa a la pimienta
- Muslo de pollo al horno con patatas panaderas
- 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 rebozada con guarnición
- Salmón a la plancha con salsa tartara

### **POSTRES CASEROS**

- Melocotón al vino tinto
- Tarta de queso con nata y sirope de fresa
- Natillas con galleta espolvoreada con canela
- Flan de huevo con nata
- Brownie caliente de chocolate con nata
- Arroz con leche y canela
- Queso fresco con miel
- Puding de bizcocho con nata
- Cuajada con miel
- Yogur natural con miel o azúcar
- Helados: Tarrina de vainilla-chocolate, fresa-nata, nata-café o cono turrón, limón o nata
- Fruta de temporada: pera, naranja, kiwi, piña, manzana o melón