



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, panceta, morcilla y garbanzos
- Migas a la pastora con huevo frito y mandarina
- Lentejas con chorizo y patatas
- Alubias blancas con morro y chorizo
- Timbal de col con morcilla de arroz y huevo frito
- Crema de verduras con costrones de pan y aceite de oliva
- Macarrones a la boloñesa
- Sopa cubierta (sopa de cocido con pechuga y huevo duro)

SEGUNDOS PLATOS

- Muslo de pollo al horno con patatas panaderas
- Estofado de ternera con patatas
- Creps de pollo con salsa roquefort
- Chuletas de pierna de cordero a la brasa (D.O de Ternasco de Aragón)
- 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
- Alitas de pollo fritas con ajo y perejil
- Solomillo de cerdo a la brasa con ajoaceite
- Carrillada de cerdo deshuesada guisada con pasas y vino dulce
- 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 ajo y perejil
- Bacalao con alioli gratinado al horno

POSTRES CASEROS

- 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, platano, piña, manzana o melón