



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**

- Fideua de marisco
- Migas a la pastora con huevo frito y mandarina
- Menestra de verduras salteadas con ajo y jamón
- Lasaña de carne con bechamel gratinada al horno
- Crema de marisco con costrones de pan y aceite de oliva
- Alubias pintas con morro y chorizo
- Sopa de la abuela (sopa de cocido con jamón, huevo duro y garbanzos)

### **SEGUNDOS PLATOS**

- Crep relleno de carne con salsa roquefort
- Chuletas de pavo a la brasa
- Estofado de ternera con patatas
- Hamburguesa de Angus con cebolla caramelizada, queso, huevo frito y salsa barbacoa
- Manitas de cerdo picanticas en salsa de almendras y verduras
- Lomo chuletero de cerdo adobado al chimichurri (vinagre, aceite, ajo y pimentón)
- Solomillo de cerdo con salsa a la pimienta
- Muslo de pollo al horno con patatas panaderas
- Pinchos morunos de pollo con patatas fritas
- 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€**
- Atún a la plancha con salsa de soja y almendras
- Salmón a la plancha con salsa tartara
- Bacalao con alioli gratinado al horno

### **POSTRES CASEROS**

- Meleconton al vino tinto
- Cremoso de queso con confitura de piña
- 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