



MENÚ DEL DÍA 16,00€

(Incluye pan, 1/3 de cerveza, refresco, agua o vino con gaseosa y postre. Café no incluido)

PRIMER PLATO

- .- Arroz al horno con costillas, panceta, morcilla y garbanzos (a partir de las 13:30)
- .- Ensalada aragonesa (patata cocida, cebolla, atún, olivas, huevo duro y ajonesa)
- .- Salmorejo cordobes con jamón y huevo duro
- .- Macarrones con salsa boloñesa y queso
- .- Migas a la pastora con huevo frito y naranja
- .- Lentejas guisadas con chorizo y patata
- .- Menestra de verduras salteadas con ajo, jamón y tomate
- .- Sopa de la abuela (sopa de cocido con jamón, huevo duro y garbanzos)
- .- Crema de verduras con tostones de pan y aceite de oliva

SEGUNDOS PLATOS

- .- Codillo de cerdo al horno en su jugo con patatas al horno
- .- Pollo picantón a la brasa (piedra volcánica)
- .- Magro de cerdo a la riojana
- .- Pechugas de pollo con roquefort
- .- Pinchos morunos de pollo con patatas fritas
- .- Lomo chuletero de cerdo adobado al chimichurri (vinagre, aceite, ajo y pimentón)
- .- Solomillo de cerdo con salsa alioli
- .- Chuletas de pierna de cordero a la brasa (D.O. Ternasco de Aragón)
- .- Costillar de cerdo al horno con salsa barbacoa
- .- Hamburguesa de Angus con cebolla caramelizada, queso, huevo frito y salsa barbacoa
- .- Conejo en escabeche a la antigua (aceite de oliva, zanahoria, cebolla y laurel)
- .- Chuletón de ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 9€**
- .- Entrecot de ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 7€**
- .- Pimientos del piquillo rellenos de bacalao con salsa de gulas y gambas
- .- Salmón a la plancha con salsa de soja y frutos secos
- .- Merluza a la plancha con ajo y perejil

POSTRES CASEROS

- .- Tarta de queso con nata y sirope de fresa
- .- Natillas con galleta espolvoreada con canela
- .- Flan de huevo con nata
- .- Brownie de chocolate templado con nueces y 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, crema-café o cono de turrón, limón o nata
- .- Fruta de temporada: pera, naranja, kiwi, sandia, piña o manzana.

Javalambre Restauración S.L. CIF B-44244200

Autovía A 23 Salida 92, 44450 LA PUEBLA DE VALVERDE

TEL: 978720004- www.restaurantejavalambre.es