



(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)
- .- Patatas guisadas con costilla de cerdo
- .- Alubias pintas con morro y chorizo
- .- Migas a la pastora con huevo frito y uva
- .- Sopa de la abuela (sopa de cocido con jamón, huevo duro y garbanzos)
- .- Macarrones con salsa carbonara
- .- Coliflor con jamón de york, queso y bechamel gratinada al horno
- .- Crema de calabacín con picatostes de pan y aceite de oliva

SEGUNDOS PLATOS

- .- Secreto de cerdo con salsa de pasas y vino tinto
- .- Filete de cabezada de lomo de cerdo a la pimienta
- .- Carrillera de cerdo al horno en su jugo con patatas
- .- Chuletas de pierna de cordero a la brasa (D.O. Ternasco de Aragón)
- .- Crep relleno de carne con salsa roquefort
- .- Manitas de cerdo picanticas en salsa de almendras y tomate
- .- Muslo de pollo al horno con patatas panadera
- .- Alitas de pollo fritas con ajo y perejil
- .- 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€**
- .- Chuleton de ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 9€**
- .- Bacalao con alioli gratinado al horno
- .- Merluza a la plancha con ajo y perejil
- .- Lubina a la plancha con orio de gulas

POSTRES CASEROS

- .- MELOCOTÓN DE CALANDA
- .- Uva blanca de moscatel
- .- Brownie de Melocotón de Calanda
- .- Tarta de queso con nata y sirope de fresa
- .- Natillas con galleta espolvoreada con canela
- .- Arroz con leche y canela
- .- Flan de huevo con nata
- .- Puding de bizcocho casero con nata
- .- Brownie de chocolate templado con nueces y nata
- .- Queso fresco con miel
- .- Cuajada con miel
- .- Yogur natural con miel o azúcar
- .- Helados: tarrina de fresa-nata, crema-café o cono de turron o nata
- .- Fruta de temporada: piña, pera, naranja, kiwi, sandia, melón, plátano o manzana.

Javalambre Restauración S.L. CIF B-44244200

Autovía A 23 Salida 92, 44450 LA PUEBLA DE VALVERDE

TEL: 978720004- www.restaurantejavalambre.es