



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

PRIMER PLATO

- .- Arroz aragonés con costilla, longaniza y lomo (a partir de las 13:30)
- .- Patatas guisadas con costilla de cerdo y setas
- .- Coliflor con bechamel y jamón de york gratinada al horno
- .- Migas a la pastora con huevo frito y uvas
- .- Alubias blancas con morro y chorizo
- .- Sopa de la abuela (sopa de cocido con jamón, huevo duro y garbanzos)
- .- Espagueti con salsa boloñesa y queso
- .- Crema de verduras con picatostes de pan y aceite de oliva

SEGUNDOS PLATOS

- .- Muslo de pollo al horno con patatas panadera
- .- Alitas de pollo fritas con ajo y perejil
- .- Manitas de cerdo picanticas en salsa de almendras y tomate
- .- Secreto de cerdo a la brasa con alioli
- .- Lomo de cerdo a la riojana
- .- Chuletas de pavo a la plancha marinadas con ajo y perejil
- .- Lomo chuletero de cerdo adobado al chimichurri (vinagre, aceite, ajo y pimentón)
- .- 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€**
- .- Chuletón de ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 9€**
- .- Atún a la plancha con salsa de soja y frutos secos
- .- Merluza a la plancha con ajo y perejil
- .- Lubina a la plancha con orio de gulas

POSTRES CASEROS

- .- MELOCOTÓN DE CALANDA
- .- MELOCOTÓN DE CALANDA AL VINO DULCE
- .- MACEDONIA DE FRUTAS NATURALES CON ZUMO DE NARANJA
- .- 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, limón-nata, vainilla-chocolate o cono de turron o nata
- .- Fruta de temporada: uvas, pera, piña, kiwi, mandarinas, 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