

## MENÚ DEL DÍA: 11 euros (IVA inc.)

Incluye pan, una bebida por persona y postre. CAFÉ NO INCLUIDO

### PRIMEROS PLATOS

- Alubias blancas con sus sacramentos
- Migas a la pastora con huevo
- Arroz negro con all-oli
- Timbal de col, patata con huevo frito y morcilla
- Sopa de la abuela
- Patatas guisadas con sepia
- Macarrones en salsa boloñesa gratinados
- Crema de calabacín con costrones de pan y aceite de oliva del bajo aragón

### SEGUNDOS PLATOS

### SUPLEMENTO

- Caldereta de ternasco
- Costillar a la brasa con salsa barabacoa
- Carrillada de cerdo en salsa de vino dulce
- Secreto de cerdo en salsa de pasas
- Alitas fritas con guarnición
- Hamburguesa con huevo frito, cebolla caramelizada, queso y salsa barabacoa
- 1/2 Pollo picanton a la brasa (piedra volcanica)
- 1/4 de conejo a la brasa (piedra volcánica)
- Chuletas de ternasco a la brasa (piedra volcánica) \_\_\_\_\_ 5 €
- Entrecote de ternera a la brasa (piedra volcánica) \_\_\_\_\_ 5 €
- Chuletón de ternera a la brasa (piedra volcánica) \_\_\_\_\_ 7 €
- Solomillo de ternera a la brasa (piedra volcánica) \_\_\_\_\_ 7 €
- Rabas a la andaluza
- Bacalao a la vizcaína
- Atún a la plancha

### POSTRES ( TODOS CASEROS )

- Natillas espolvoreadas con canela
- Tarta de manzana o yema
- Puding de bizcocho casero
- Mus de yogurt con membrillo
- Tarta de queso
- Brownie de chocolate templado con nata
- Cuajada con miel
- Arroz con leche
- Flan de huevo ó chocolate
- Fruta de temporada (mandarinas, manzana, pera, kiwi, uva y plátano)
- Yogurt natural ó de macedonia
- Helados (cornete de nata, turrón o tarrina de fresa-nata o vainilla-chocolate)

### BODEGA

Vino de Teruel "TAL CUAL" tinto **SUPLEMENTO 4 EUROS**

Bodegas Lagar D' Amprius

**NOTA: EL SERVICIO DE COMEDOR PERMANECERÁ ABIERTO SIN INTERRUPCIÓN DESDE LAS 7:00 H. HASTA LAS 23:30 H.**

Javalambre Restauración S.L. CIF B-44244200

Autovía A 23 Salida 92, 44450 LA PUEBLA DE VALVERDE

TEL: 978720004- [www.sierradejavalambre.es](http://www.sierradejavalambre.es)