



*Hotel* \*\*\*  
*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 naranja
- Menestra de verduras salteadas con ajo, jamón y tomate
- Macarrones con salsa boloñesa y queso
- Sopa de la abuela (sopa de cocido con jamón, huevo duro y garbanzos)
- Crema de puerros con tostones de pan y aceite de oliva
- Alubias pintas con morro y chorizo

**SEGUNDOS PLATOS**

- Crep relleno de setas y gambas con salsa roquefort
- Muslo de pollo al horno con patatas panaderas
- Albóndigas de carne guisadas con tomate
- Chuletas de pierna de cordero a la brasa (D.O de Ternasco de Aragón)
- Solomillo de cerdo con salsa a la pimienta
- Pollo picantón a la brasa (piedra volcánica)
- Alitas de pollo fritas con ajo y perejil
- Hamburguesa de Angus con cebolla caramelizada, queso, huevo frito y salsa barbacoa
- 1/4 de conejo a la brasa con ajo y perejil
- Chuletón de Ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 9€**
- Entrecot de Ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 7€**
- Atún a la plancha con salsa de soja y frutos secos
- Bacalao con alioli gratinado al horno
- Lubina a la plancha con orio de gulas

**POSTRES CASEROS**

- Tarta de queso con nata y sirope de fresa
- Natillas con galleta espolvoreada con canela
- Flan de huevo con nata
- Brownie templado 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 o manzana