



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

- Paella de pollo y conejo
- Alubias blancas con morro y chorizo
- Menestra de verduras salteadas con ajo, jamón y tomate
- Migas a la pastora con huevo frito y naranja
- Lasaña de carne con bechamel gratinada al horno
- Sopa de la abuela (sopa de cocido con jamón, huevo duro y garbanzos)
- Crema de calabaza con tostones de pan y aceite de oliva
- Lentejas guisadas con chorizo y patata

SEGUNDOS PLATOS

- Codillo de cerdo al horno en su jugo
- Costillar de cerdo al horno con salsa barbacoa
- Pollo picantón a la brasa (piedra volcánica)
- Pinchos morunos de pollo con patatas fritas
- Higaditos de conejo a la plancha con ajo y perejil
- Chuletas de pavo a la brasa adobadas con ajo y perejil
- Solomillo de cerdo con salsa roquefort
- Lomo chuletero de cerdo adobado al chimichurri (vinagre, aceite, ajo y pimentón)
- 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€**
- Merluza a la plancha con ajopili
- Bacalao con alioli gratinado al horno
- Dorada 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