



*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

- Arroz con pollo y conejo
- Judías verdes salteadas con jamón, ajo y tomate
- Lentejas guisadas con chorizo y patatas
- Migas a la pastora con huevo frito y naranja
- Macarrones con salsa carbonara
- Sopa castellana con huevo escalfado, ajo y pan
- Crema de calabacín con tostones de pan y aceite de oliva

SEGUNDOS PLATOS

- Carrillada de cerdo con salsa de pasas y vino tinto
- Berenjena rellena de carne con bechamel gratinadas al horno
- Muslo de pollo al horno con patata panadera
- Chuletas de pavo adobadas con ajo y perejil
- Pinchos morunos de pollo con patatas fritas
- Secreto de cerdo a la brasa 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€**
- Atún a la plancha con salsa de soja y frutos secos
- 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 nueces y 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