



Hotel *** Restaurante Javalambre

MENÚ DIARIO 16,00€

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

PRIMER PLATO

- Arroz al horno con costillas, tocino, morcilla y garbanzos
- Patatas guisadas a la riojana
- Alcachofas salteadas con jamón y ajo
- Alubias blancas con morro y chorizo
- Migas a la pastora con huevo frito y naranja
- Macarrones con salsa boloñesa
- Sopa de la abuela (sopa de cocido con jamón, huevo duro y garbanzos)
- Crema de calabaza con tostones de pan y aceite de oliva

SEGUNDOS CURSOS

- Albóndigas guisadas con tomate
- Carrillera de cerdo con salsa de pasas y vino tinto
- Berenjenas rellenas de carne y bechamel, horneadas al horno
- Manitas de cerdo picantes en salsa de almendras y tomate
- Muslo de pollo al horno con patatas al horno
- Secreto de cerdo a la plancha con salsa roquefort
- Lomo de cerdo marinado en chimichurri (vinagre, aceite, ajo y pimentón)
- Hamburguesa Angus con cebolla caramelizada, queso, huevo frito y salsa barbacoa
- 1/4 de conejo a la plancha con ajo y perejil
- Chuletón de ternera del Pirineo a la plancha (roca volcánica) **SUPLEMENTO 9€**
- Entrecot de ternera del Pirineo a la plancha (roca volcánica) **SUPLEMENTO 7€**
- Calamares guisados al vino blanco
- Dorada a la plancha con gulas
- Bacalao con alioli gratinado al horno

POSTRES CASEROS

- Tarta de queso con nata y sirope de fresa
- Nata con galleta espolvoreada con canela
- Flan de huevo con nata
- Brownie de chocolate templado con nueces y nata
- Arroz con leche con canela
- Queso fresco con miel
- Pudín de bizcocho con nata
- Cuajada con miel
- Yogur natural con miel o azúcar
- Helados: Vainilla-chocolate, fresa-nata, crema-café en tarrina o turrón, limón o cono de nata.
- Fruta de temporada: pera, naranja, kiwi, plátano, piña o manzana.