



# Hotel ★★★ Restaurante Javalambre

## **MENÚ DEL DÍA 16,00€**

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

### **PRIMER PLATO**

- Paella de pollo y conejo
- Judías verdes salteadas con jamón, ajo y tomate
- Alcachofas guisadas con jamón y ajo
- Alubias pintas con morro y chorizo
- Tortellini de carne con salsa carbonara
- Sopa de la abuela (sopa de cocido con jamón, huevo duro y garbanzos)
- Crema de calabacín con tostones de pan y aceite de oliva

### **SEGUNDOS PLATOS**

- Chuletas de pierna de cordero a la brasa (D.O. Ternasco de Aragón)
- Manitas de cerdo picanticas en salsa de almendras y tomate
- Conejo en escabeche a la antigua (aceite de oliva, zanahoria, cebolla y laurel)
- Carrillera de cerdo con salsa de vino tinto
- Muslo de pollo al horno con patatas panadera
- Secreto de cerdo a la plancha con salsa roquefort
- Hamburguesa de Angus con cebolla caramelizada, queso, huevo frito y salsa barbacoa
- Codillo de cerdo al horno en su jugo
- 1/4 de conejo a la brasa con ajo y perejil (piedra volcánica)
- Chuletón de ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 9€**
- Entrecot de ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 7€**
- Colas de rape a la americana
- Bacalao con alioli gratinado al horno
- Atún a la plancha con salsa de soja y frutos secos

### **POSTRES CASEROS**

- Tarta de queso con nata y sirope de fresa
- Natillas con galleta espolvoreada con canela
- Flan de huevo con nata
- Macedonia de frutas de temporada con zumo de naranja
- Brownie de chocolate templado 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, crema-café o cono de turrón, limón o nata
- Fruta de temporada: pera, naranja, kiwi, plátano, piña o manzana.