



# 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**

- Arroz a la cubana con huevo frito y tomate
- Migas a la pastora con huevo frito y naranja
- Macarrones con chorizo y jamón
- Potaje de garbanzos con bacalao
- Menestra de verduras salteadas con ajo y jamón
- Alcachofas con almejas y gambas
- Sopa castellana con huevo escalfado, ajo y pan
- Crema de puerros con tostones de pan y aceite de oliva

### **SEGUNDOS PLATOS**

- Chuletas de pierna de cordero a la brasa (D.O. Ternasco de Aragón)
- Pinchos morunos de pollo con patatas fritas
- Conejo en escabeche a la antigua (aceite de oliva, zanahoria, cebolla y laurel)
- Muslo de pollo al horno con patatas panadera
- Carrillera de cerdo con salsa de pasas y vino tinto
- Costillar de cerdo al horno con salsa barbacoa
- 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 (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€**
- Emperador a la plancha con ajopili
- Salmón a la plancha con salsa tártara

### **POSTRES CASEROS**

- Tarta de queso con nata y sirope de fresa
- Natillas con galleta espolvoreada con canela
- Flan de huevo con nata
- 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.