



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

- Fideuá de marisco
- Marmitako de atún
- Guisantes con jamón y huevo duro
- Potaje de garbanzos con bacalao
- 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 calabacín con tostones de pan y aceite de oliva

SEGUNDOS PLATOS

- Codillo de cerdo al horno en su jugo con patatas al horno
- Conejo en escabeche a la antigua (aceite de oliva, zanahoria, cebolla y laurel)
- Chuletas de pavo a la plancha marinadas con ajo y perejil
- Alitas de pollo fritas con ajo y perejil
- Pollo picantón a la brasa (piedra volcánica)
- Solomillo de cerdo a la plancha 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 (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€**
- Merluza a la plancha con ajo y perejil
- Lubina a la plancha con orio de gulas
- Pimientos del piquillo rellenos de bacalao con salsa de gulas y gambas

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.