



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 al horno con costillas, panceta, morcilla y garbanzos
- Migas a la pastora con huevo frito y naranja
- Espagueti con salsa boloñesa y queso
- Crema de calabacín con picatostes de pan y aceite de oliva
- Menestra de verduras salteadas con ajo y jamón
- Salmorejo cordobes con jamón y huevo duro
- Potaje de garbanzos con callos
- Sopa de la abuela (sopa de cocido con jamón, huevo duro y garbanzos)

SEGUNDOS PLATOS

- Codillo de cerdo al horno en su jugo con patatas panadera
- Pollo picantón a la brasa (piedra volcánica)
- Crep relleno de carne con salsa roquefort
- Carrillera de cerdo con salsa de pasas y vino dulce
- Chuletas de pavo a la plancha adobadas con ajo y perejil
- Costillar de cerdo al horno con salsa barbacoa
- Alitas de pollo fritas con ajo y perejil
- Conejo en escabeche a la antigua (aceite de oliva, zanahoria, cebolla y laurel)
- Hamburguesa de Angus con cebolla caramelizada, queso, huevo frito y salsa barbacoa
- Chuleton de ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 9€**
- Entrecot de ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 7€**
- Lubina a la plancha con orio de gulas
- Bacalao con alioli gratinado al horno
- Emperador a la plancha con ajo y perejil

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.