



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
- Macarrones con salsa boloñesa y queso
- Menestra de verduras salteadas con ajo y jamón
- Salmorejo cordobés con jamón y huevo duro
- Alubias blancas con morro y chorizo
- Sopa de la abuela (sopa de cocido con jamón, huevo duro y garbanzos)
- Crema de calabacín con picatostes de pan y aceite de oliva

SEGUNDOS PLATOS

- Lagarto de cerdo a la brasa con ajoaceite
- Higaditos de conejo a la plancha con ajo y perejil
- Cabeza de lomo de cerdo magro a la riojana
- Alitas de pollo fritas con ajo y perejil
- Chuletas de pierna de cordero a la brasa (D.O. Ternasco de Aragón)
- Carrilera de cerdo guisada al vino tinto y pasas
- Costillar de cerdo al horno con salsa barbacoa
- Muslo de pollo al horno guisado a la cerveza
- 1/4 conejo a la brasa con ajo y perejil
- Hamburguesa de Angus con cebolla caramelizada, queso, huevo frito y salsa barbacoa
- Chuletón 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 guilas
- Calamares guisados al vino blanco
- Bacalao con alioli gratinado al horno

POSTRES CASEROS

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