



# 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
- Espaguetis a la boloñesa con queso
- Judías verdes salteadas con jamón, ajo y tomate
- Salmorejo cordobés con jamón y huevo duro
- Migas a la pastora con huevo frito y naranja
- Potaje de garbanzos con bacalao
- 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**

- Pollo picantón a la brasa (piedra volcánica)
- Pinchos morunos de pollo con patatas fritas
- Codillo de cerdo al horno en su jugo con patatas panadera
- Solomillo de cerdo con salsa de pimienta
- Berenjenas rellenas de carne y bechamel gratinadas al horno
- Lagarto de cerdo a la brasa con ali-oli
- Chuletas de pavo a la plancha adobadas con ajo y perejil
- 1/4 conejo a la brasa con ajo y perejil
- Crep relleno de carne con salsa roquefort
- 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€**
- Merluza a la plancha con ajo y perejil
- Dorada a la plancha con orio de gulas
- Salmón a la plancha con salsa tártara

### **POSTRES CASEROS**

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