



*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
- Macarrones con salsa boloñesa y queso
- Menestra de verduras salteadas con ajo, jamón y tomate
- Salmorejo cordobés con jamón y huevo duro
- Migas a la pastora con huevo frito y naranja
- Alubias pintas con morro y chorizo
- Sopa de la abuela (sopa de cocido con jamón, huevo duro y garbanzos)
- Crema de verduras con picatostes de pan y aceite de oliva

**SEGUNDOS PLATOS**

- Estofado de ternera con patatas
- Muslo de pollo al horno con patatas panadera
- Secreto de cerdo a la brasa con alioli
- Lomo chuletero de cerdo adobado al chimichurri (vinagre, aceite, ajo y pimentón)
- Costillar de cerdo al horno con salsa barbacoa
- Caldereta de cordero guisada con patatas
- 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€**
- Dorada a la plancha con orio de gulas
- Calamares con gambas guisados al vino blanco
- Merluza a la plancha con ajo y perejil

**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.