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
.- Judías verdes salteadas con jamón,ajo y tomate
.- Migas a la pastora con huevo frito y naranja
.- Macarrones con salsa boloñesa y queso
.- Potaje de Vigilia (garbanzos y bacacalo)
.- Sopa de la abuela (sopa de cocido con jamón, huevo duro y garbanzos)
.- Crema de zanahoria con picatostes de pan y aceite de oliva

SEGUNDOS PLATOS

.- Solomillo de cerdo con salsa de pimienta
.- Secreto de cerdo en salsa de vino dulce y pasas
.- Chuletas de pavo a la plancha adobadas con ajo y perejil
.- Muslo de pollo al horno con patatas panadera
.- Conejo en escabeche a la antigua (aceite de oliva, zanahoria, cebolla y laurel)
.- Alitas de pollo fritas con ajo y perejil
.- Lomo chuletero de cerdo adobado al chimichurri (vinagre, aceite, ajo y pimentón)
.- 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
.- Bacalao con alioli gratinado al horno
.- Atún a la plancha con salsa de soja y frutos secos

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.

Javalambre Restauración S.L. CIF B-44244200
Autovía A 23 Salida 92, 44450 LA PUEBLA DE VALVERDE
TEL: 978720004- www.restaurantejavalambre.es