



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 marisco (a partir de las 13:30)
- Salmorejo cordobés con jamón y huevo duro
- Coliflor con bechamel y jamón de york gratinada al horno
- Macarrones con salsa boloñesa y queso
- Migas a la pastora con huevo frito y naranja
- Sopa de la abuela (sopa de cocido con jamón, huevo duro y garbanzos)
- Potaje de garbanzos con bacalao y espinacas
- Crema de calabacín con tostones de pan y aceite de oliva

SEGUNDOS PLATOS

- Solomillo de cerdo con salsa de pimienta
- Pinchos morunos de pollo con patatas fritas
- Pollo picantón a la brasa (piedra volcánica)
- Chuletas de pavo a la plancha marinadas con ajo y perejil
- Costillar de cerdo al horno con salsa barbacoa
- Hamburguesa de Angus con cebolla caramelizada, queso, huevo frito y salsa barbacoa
- Secreto de cerdo a la brasa con alioli
- 1/4 de conejo a la brasa con ajo y perejil
- 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 guisantes
- Emperador a la plancha con ajo y perejil
- Pimientos del piquillo rellenos de bacalao con salsa de guisantes y gambas

POSTRES CASEROS

- Tarta de queso con nata y sirope de fresa
- Natillas con galleta espolvoreada con canela
- Fresas maceradas 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, sandía, piña o manzana.