



# 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
- Alcachofas con gambas y almejas
- Menestra de verduras salteadas con ajo y jamón
- Macarrones con salsa de tomate, atún y huevo duro
- Migas a la pastora con huevo frito y naranja
- Salmorejo cordobés con jamón y huevo duro
- Sopa castellana con pimentón, huevo, ajo y pan
- Lentejas guisadas con chorizo y patata
- Crema de calabacín con tostones de pan y aceite de oliva

### **SEGUNDOS PLATOS**

- Manitas de cerdo picanticas en salsa de almendras y tomate
- Higaditos de conejo a la plancha con ajo y perejil
- Muslo de pollo al horno con patatas panadera
- Codillo de cerdo al horno en su jugo con patatas al horno
- Chuletas de pavo a la plancha marinadas con ajo y perejil
- Hamburguesa de Angus con cebolla caramelizada, queso, huevo frito y salsa barbacoa
- Secreto de cerdo a la brasa con alioli
- Alitas de pollo fritas con ajo y perejil
- 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€**
- Atún a la plancha con salsa de soja y frutos secos
- Bacalao con alioli gratinado al horno
- 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
- 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.