



*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 (a partir de las 13:30)
- Menestra de verduras salteadas con ajo, jamón y tomate
- Macarrones con salsa boloñesa y queso
- Migas a la pastora con huevo frito y naranja
- Salmorejo cordobés con jamón y huevo duro
- Sopa castellana con pimentón, huevo, ajo y pan
- Alubias blancas con morro y chorizo
- Crema de calabacín con tostones de pan y aceite de oliva

### **SEGUNDOS PLATOS**

- Manitas de cerdo picanticas en salsa de almendras y tomate
- Muslo de pollo guisado a la cerveza
- Chuletas de pavo a la plancha marinadas con ajo y perejil
- Costillar de cerdo al horno con salsa barbacoa
- Alitas de pollo fritas con ajo y perejil
- Hamburguesa de Angus con cebolla caramelizada, queso, huevo frito y salsa barbacoa
- Solomillo de cerdo con alioli
- Carrillera de cerdo con salsa de pasas y vino tinto
- 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€**
- Bacalao con alioli gratinado al horno
- Dorada a la plancha con orio de gulas
- Salmón a la plancha con salsa tártara

### **POSTRES CASEROS**

- Fresas con nata
- 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.