

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

- Fideuá de marisco con ali-oli
- Coliflor con bechamel y jamón de york gratinada al horno
- Salmorejo cordobes con jamón y huevo duro
- Canelones gratinados al horno
- Migas a la pastora con huevo frito y naranja
- Potaje de Vigilia (garbanzos y bacacalo)
- Sopa de la abuela (sopa de cocido con jamón, huevo duro y garbanzos)
- Crema de calabacín con picatostes de pan y aceite de oliva

SEGUNDOS PLATOS

- Higaditos de conejo a la plancha con ajo y perejil
- Solomillo de cerdo con salsa de pimienta
- Lagarto de cerdo a la brasa con ali-oli
- Chuletas de pavo a la plancha adobadas con ajo y perejil
- Muslo de pollo al horno con patats panaderas
- 1/4 conejo a la brasa con ajo y perejil
- Crep relleno de carne con salsa roquefort
- Carrillera de cerdo con salsa de pasas y vino dulce
- 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€**
- Pimientos del piquillo rellenos de bacalao con salsa de gulas y gambas
- Dorada a la plancha con orio de gulas
- Salmón a la plancha con salsa tártara

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.