



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)
- Ensalada aragonesa (patata cocida, cebolla, atún, olivas, huevo duro y ajonesa)
- Salmorejo cordobes con jamón y huevo duro
- Macarrones con salsa boloñesa y queso
- Migas a la pastora con huevo frito y naranja
- Lentejas guisadas con chorizo y patata
- Menestra de verduras salteadas con ajo, jamón y tomate
- Sopa de la abuela (sopa de cocido con jamón, huevo duro y garbanzos)
- Crema de verduras con tostones de pan y aceite de oliva

SEGUNDOS PLATOS

- Codillo de cerdo al horno en su jugo con patatas al horno
- Pollo picantón a la brasa (piedra volcánica)
- Magro de cerdo a la riojana
- Pechugas de pollo con roquefort
- Pinchos morunos de pollo con patatas fritas
- Lomo chuletero de cerdo adobado al chimichurri (vinagre, aceite, ajo y pimentón)
- Solomillo de cerdo con salsa alioli
- Chuletas de pierna de cordero a la brasa (D.O. Ternasco de Aragón)
- Costillar de cerdo al horno con salsa barbacoa
- Hamburguesa de Angus con cebolla caramelizada, queso, huevo frito y salsa barbacoa
- Conejo en escabeche a la antigua (aceite de oliva, zanahoria, cebolla y laurel)
- 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
- Salmón a la plancha con salsa de soja y frutos secos
- 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, sandía, 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