



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

- Fideo de marisco (a partir de las 13:30)
- Canelones de carne gratinados
- Ensalada de pasta con atún, palitos, zanahoria, huevo duro y salsa rosa
- Salmorejo cordobés con jamón y huevo duro
- Sopa de la abuela (sopa de cocido con jamón, huevo duro y garbanzos)
- Macarrones con salsa boloñesa y queso
- Potaje de garbanzos con morro y chorizo
- Menestra salteada con jamón, ajo y tomate
- Crema de puerro con tostones de pan y aceite de oliva

SEGUNDOS PLATOS

- Alitas de pollo fritas con ajo y perejil
- Codillo de cerdo al horno en su jugo con patatas al horno
- Magro de cerdo a la riojana
- Lagarto de cerdo a la brasa con alioli
- Muslo de pollo al horno con patatas panadera
- 1/4 de conejo a la brasa con ajo y perejil
- Chuletas de pavo a la plancha marinadas con ajo y perejil
- 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€**
- Lubina a la plancha con orio de gulas
- Merluza a la plancha con ajo y perejil
- Atún a la plancha con salsa de soja y frutos secos

POSTRES CASEROS

- Cerezas
- 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 casero 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, platano, sandia, melón, piña o manzana.