



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 aragonés con costilla, longaniza y lomo (a partir de las 13:30)
- Ensalada de pasta con atún, cebolla, palitos, queso y huevo duro
- Espinacas con bechamel gratinadas al horno con bacon y queso
- Salmorejo cordobés con jamón y huevo duro
- Menestra de verduras salteadas con ajo y jamón
- Sopa de la abuela (sopa de cocido con jamón, huevo duro y garbanzos)
- Macarrones con salsa boloñesa con queso
- Potaje de garbanzos con costillas
- Migas a la pastora con huevo frito y melón
- Crema de calabacín con picatostes de pan y aceite de oliva

SEGUNDOS PLATOS

- Carrillada de cerdo en su jugo
- Magro de cerdo a la riojana
- Pinchos morunos de pollo con patatas fritas
- Manitas de cerdo picanticas en salsa de almendras y tomate
- Lagarto de cerdo con ali oli
- 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€**
- Bacalao con alioli gratinado al horno
- Atún a la plancha con salsa de soja y frutos secos
- Salmón a la plancha con salsa tártara

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 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, sandía, melón, piña o manzana.