



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 (a partir de las 13:30)
- Ensalada de pasta con atún, cebolla, palitos y huevo duro
- Salmorejo cordobés con jamón y huevo duro
- Macarrones con salsa boloñesa y queso
- Migas a la pastora con huevo frito y naranja
- Alubias blancas con morro y chorizo
- Alcachofas salteadas con jamón y ajo
- 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

- Carrillera de cerdo al horno en su jugo con patatas panadera
- Pollo picantón a la brasa (piedra volcánica)
- Cabeza de lomo de cerdo con salsa roquefort
- Muslo de pollo al horno con patatas panadera
- Solomillo de cerdo con salsa de pimienta
- Chuletas de pavo a la plancha marinadas con ajo y perejil
- Costillar de cerdo al horno con salsa barbacoa
- Hamburguesa de Angus con cebolla caramelizada, queso, huevo frito y salsa barbacoa
- 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€**
- Pimientos del piquillo rellenos de bacalao con salsa de gulas y gambas
- Merluza a la plancha con ajo y perejil
- Dorada a la plancha con orio de gulas

POSTRES CASEROS

- Cerezas
- Tarta de queso con nata y sirope de fresa
- Natillas con galleta espolvoreada con canela
- Fresas maceradas con azúcar y 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, sandía, cerezas, piña o manzana.