



Hotel ★★★ Restaurante Javalambre

MENÚ DEL DÍA 17,00€

(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 garbanzos con pimiento, cebolla, atún y vinagre de módena
- Migas a la pastora con huevo frito y melón
- Salmorejo cordobés con jamón y huevo duro
- Menestra de verduras salteada con jamón y ajo
- Sopa de la abuela (sopa de cocido con jamón, huevo duro y garbanzos)
- Macarrones con salsa boloñesa y queso
- Alubias pintas con morro y chorizo
- Crema de calabacín con picatostes de pan y aceite de oliva

SEGUNDOS PLATOS

- Cabeza de lomo a la pimienta
- Muslo de pollo al horno con patatas panadera
- Pinchos morunos de pollo con patatas fritas
- Carrillera de cerdo al horno en su jugo con patatas al horno
- Solomillo de cerdo con ali-oli
- Codornices a la brasa con ajo y perejil
- 1/4 de conejo a la brasa con ajo y perejil
- Chuletas de pavo a la plancha marinadas con ajo y perejil
- Chuletas de pierna de cordero a la brasa (D.O. Ternasco de Aragón)
- Hamburguesa de Angus con cebolla caramelizada, queso, huevo frito y salsa barbacoa
- Entrecot de ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 7€**
- Bacalao con alioli gratinado al horno
- Dorada a la plancha con orio de gulas
- 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
- Puding casero de bizcocho
- Flan de huevo con nata
- Brownie de chocolate templado con nueces y nata
- Arroz con leche y canela
- Queso fresco con miel
- 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, sandía, melón, 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