



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

- 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)
- Migas a la pastora con huevo frito y melón
- Salmorejo cordobés con jamón y huevo duro
- Guisantes salteados con jamón y ajo
- Sopa de la abuela (sopa de cocido con jamón, huevo duro y garbanzos)
- Macarrones con salsa boloñesa y queso
- Lentejas guisadas con chorizo y patata
- Crema de calabacín con picatostes de pan y aceite de oliva

SEGUNDOS PLATOS

- Manitas de cerdo picanticas en salsa de almendras y tomate
- Lomo chuletero de cerdo adobado al chimichurri (vinagre, aceite, ajo y pimentón)
- Alitas de pollo fritas con ajo y perejil
- Lagarto de cerdo a la brasa con ali-oli
- Muslo de pollo al horno con patatas panadera
- Conejo en escabeche a la antigua (aceite de oliva, zanahoria, cebolla y laurel)
- Berenjenas rellenas de carne y bechamel gratinadas al horno
- Chuletas de pavo a la plancha marinadas con ajo y perejil
- Hamburguesa de Angus con cebolla caramelizada, queso, huevo frito y salsa barbacoa
- Entrecot de ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 7€**
- Chuletón de ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 9€**
- Lubina a la plancha con orio de gulas
- Salmón a la plancha con salsa tártara
- Atún a la plancha con salsa de soja y frutos secos
- Bacalao con alioli gratinado al horno

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, platano, sandia, 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