



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 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)
- Salmorejo cordobés con jamón y huevo duro
- Menestra salteada con jamón, ajo y tomate
- Sopa de la abuela (sopa de cocido con jamón, huevo duro y garbanzos)
- Macarrones con salsa carbonara
- Alubias blancas con morro y chorizo
- Migas a la pastora con huevo frito y melón
- Crema de calabacín con picatostes de pan y aceite de oliva

SEGUNDOS PLATOS

- Crep relleno de carne con salsa roquefort
- Alitas de pollo fritas con ajo y perejil
- Higaditos de conejo a la plancha con ajo y perejil
- Codillo de cerdo al horno en su jugo con patatas al horno
- Codornices en escabeche a la antigua (aceite de oliva, zanahoria, cebolla y laurel)
- Secreto de cerdo a la plancha con alioli
- Pollo picantón a la brasa (piedra volcánica)
- Lomo chuletero de cerdo adobado al chimichurri (vinagre, aceite, ajo y pimentón)
- 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
- Salmón a la plancha con salsa tártara
- Lubina a la plancha con orio de gulas

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, 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