



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)
- Salmorejo cordobés con jamón y huevo duro
- Judías verdes salteadas con jamón y ajo
- Sopa castellana con pimentón, huevo, ajo y pan
- 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

- Higaditos de conejo a la plancha con ajo y perejil
- Secreto de cerdo con ali oli
- Pinchos morunos de pollo con patatas fritas
- Solomillo de cerdo a la plancha con salsa a la pimienta
- Carrillera de cerdo con salsa de pasas y vino tinto
- Costillar de cerdo al horno con salsa barbacoa
- 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€**
- Dorada a la plancha con orio de gulas
- Atún a la plancha con salsa de soja y frutos secos
- 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
- 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