



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 aragonés con costilla, longaniza y lomo (a partir de las 13:30)
- Ensalada de garbanzos con pimiento, cebolla, atún y vinagre de módena
- Lentejas guisadas con chorizo y patata
- Salmorejo andaluz con picadillo de jamón y huevo duro
- Migas a la pastora con huevo frito y melón
- Judías verdes salteadas con jamón, ajo y tomate
- Sopa de la abuela (sopa de cocido con jamón, huevo duro y garbanzos)
- Macarrones con salsa carbonara
- Crema de calabacín con picatostes de pan y aceite de oliva

SEGUNDOS PLATOS

- Pinchos morunos de pollo con patatas fritas
- Codillo de cerdo en su jugo al horno con patatas
- Lomo de cerdo a la riojana
- Alitas de pollo fritas con ajo y perejil
- Chuletas de pavo a la plancha marinadas con ajo y perejil
- Muslo de pollo al horno con patatas panadera
- Secreto de cerdo a la plancha con alioli
- Berenjenas rellenas de carne y bechamel gratinadas al horno
- 1/4 de conejo a la brasa 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€**
- Merluza a la plancha con ajo y perejil
- Lubina a la plancha con orio de gulas
- Salmón a la plancha con salsa tártara

POSTRES CASEROS

- MELOCOTÓN DE CALANDA
- 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
- 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, sandía, melón, piña o manzana.