



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 pasta con atún, cebolla, palitos, queso y huevo duro
- Lentejas guisadas con chorizo y patata
- Gazpacho andaluz con picadillo de pimiento y cebolla
- Menestra de verdura salteada con jamón y ajo
- Sopa de la abuela (sopa de cocido con jamón, huevo duro y garbanzos)
- Tortellini de queso con salsa carbonara
- Crema de calabacín con picatostes de pan y aceite de oliva

SEGUNDOS PLATOS

- Muslo de pollo guisado a la cerveza
- Carrillera de cerdo al horno en su jugo con patatas panaderas
- Lomo chuletero de cerdo adobado al chimichurri (vinagre, aceite, ajo y pimentón)
- Chuletas de pavo a la plancha marinadas con ajo y perejil
- Lagarto de cerdo a la plancha con alioli
- Manitas de cerdo picanticas en salsa de almendras y tomate
- 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€**
- Emperador a la plancha con ajo y perejil
- Dorada a la plancha con orio de gulas
- Bacalao con alioli gratinado al horno

POSTRES CASEROS

- Brownie de melocotón de Calanda
- Tarta de queso con nata y sirope de fresa
- Natillas con galleta espolvoreada con canela
- Flan de huevo con nata
- Puding de bizcocho casero 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 fresa-nata, crema-café o cono de turrón o nata
- Fruta de temporada: pera, naranja, kiwi, sandía, melón, piña o manzana.
- Macedonia de frutas casera

