



*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
- Migas a la pastora con huevo frito y uva
- Salmorejo cordobés con jamón y huevo duro
- Alubias pintas con morro y chorizo
- Sopa de la abuela (sopa de cocido con jamón, huevo duro y garbanzos)
- Macarrones con salsa boloñesa y queso
- Judías verdes salteadas con jamón y ajo
- Crema de calabacín con picatostes de pan y aceite de oliva

### **SEGUNDOS PLATOS**

- Lomo chuletero de cerdo adobado al chimichurri (vinagre, aceite, ajo y pimentón)
- Crep relleno de carne y setas con salsa roquefort
- Muslo de pollo al horno con patatas panadera
- Chuletas de pierna de cordero a la brasa (D.O. Ternasco de Aragón)
- Pinchos morunos de pollo con patatas fritas
- Manitas de cerdo picanticas en salsa de almendras y tomate
- Secreto de cerdo a la brasa con alioli
- 1/4 de conejo a la brasa con ajo y perejil
- Costillar de cerdo al horno con salsa barbacoa
- 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€**
- Bacalao con alioli gratinado al horno
- Atún a la plancha con salsa de soja y frutos secos
- Salmón a la plancha con salsa tártara

### **POSTRES CASEROS**

- MELOCOTÓN DE CALANDA
- Melocotón al vino
- 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: uvas, pera, naranja, kiwi, sandía, melón, plátano o manzana.

Javalambre Restauración S.L. CIF B-44244200

Autovía A 23 Salida 92, 44450 LA PUEBLA DE VALVERDE

TEL: 978720004- [www.restaurantejavalambre.es](http://www.restaurantejavalambre.es)