



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

- Fideuá de marisco (a partir de las 13:30)
- Ensalada de garbanzos con pimiento, cebolla, atún y vinagre de módena
- Patatas guisadas a la riojana
- Migas a la pastora con huevo frito y uva
- Lentejas guisadas con chorizo y patata
- Sopa de verduras con pollo
- Espaguetis con salsa boloñesa y queso
- Judías verdes salteadas con jamón, ajo y tomate
- Crema de verduras con picatostes de pan y aceite de oliva

SEGUNDOS PLATOS

- Lomo chuletero de cerdo adobado al chimichurri (vinagre, aceite, ajo y pimentón)
- Alitas de pollo fritas con ajo y perejil
- Muslo de pollo guisado a la cerveza
- Caldereta de cordero con patatas
- Solomillo de cerdo con salsa de pimienta
- Pinchos morunos de pollo con patatas fritas
- 1/4 de conejo a la brasa con ajo y perejil
- Crep relleno de carne con salsa roquefort
- 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€**
- Pimientos del piquillo rellenos de bacalao con salsa de gulas y gambas
- Gallo al horno con guarnición de verduras
- Lubina a la plancha con orio de gulas

POSTRES CASEROS

- MELOCOTÓN DE CALANDA
- 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, 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