



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 a la cubana con huevo frito y tomate (a partir de las 13:30)
- Ensalada aragonesa (patata cocida, cebolla, atún, olivas, huevo duro y ajonesa)
- Migas a la pastora con huevo frito y uva
- Alubias blancas con morro y chorizo
- Sopa de la abuela (sopa de cocido con jamón, huevo duro y garbanzos)
- Macarrones con salsa carbonara
- Judías verdes salteadas con jamón y ajo
- Crema de calabacín con picatostes de pan y aceite de oliva

SEGUNDOS PLATOS

- Alitas de pollo fritas con ajo y perejil
- Lomo chuletero de cerdo adobado al chimichurri (vinagre, aceite, ajo y pimentón)
- Chuletas de pavo a la plancha marinadas con ajo y perejil
- Cabeza de lomo de cerdo a la brasa con salsa a la pimienta
- Pollo picantón a la brasa (piedra volcánica)
- Costillar de cerdo al horno con salsa barbacoa
- Secreto de cerdo a la plancha con alioli
- Pinchos morunos de pollo con patatas fritas
- 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€**
- Salmón a la plancha con guarnición
- Atún a la plancha con salsa de soja y frutos secos
- Lubina a la plancha con orio de gulas

POSTRES CASEROS

- MELOCOTÓN DE CALANDA
- UVA BLANCA
- Brownie de melocotón de Calanda
- Tarta de queso con nata y sirope de fresa
- Natillas con galleta espolvoreada con canela
- Arroz con leche y 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.