



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 al horno con costillas, panceta, morcilla y garbanzos (a partir de las 13:30)
- Marmitako de atún
- Lentejas guisadas con chorizo y patata
- Migas a la pastora con huevo frito y uva
- Sopa de la abuela (sopa de cocido con jamón, huevo duro y garbanzos)
- Tortellini de carne con salsa boloñesa
- Judías verdes salteadas con jamón, ajo y tomate
- Crema de verduras con picatostes de pan y aceite de oliva

SEGUNDOS PLATOS

- Alitas de pollo fritas con ajo y perejil
- Rabitos de cordero guisados con caracoles, tomate y patata
- Chuletas de pavo a la plancha marinadas con ajo y perejil
- Solomillo de cerdo con salsa roquefort
- Berenjenas rellenas de carne y bechamel gratinadas al horno
- Pollo picantón a la brasa (piedra volcánica)
- 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€**
- Bacalao con alioli gratinado al horno
- Merluza a la plancha con ajo y perejil
- Dorada a la plancha con orio de gulas

POSTRES CASEROS

- MELOCOTÓN DE CALANDA
- Uva blanca de moscatel
- 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: piña, pera, naranja, kiwi, sandía, melón, plátano o manzana.