



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 pasta con atún, cebolla, palitos y huevo duro
- Migas a la pastora con huevo frito y uva
- Gazpacho andaluz con picadillo de pimiento y cebolla
- Alubias blancas 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, ajo y tomate
- Crema de calabacín con picatostes de pan y aceite de oliva

SEGUNDOS PLATOS

- Crep relleno de carne con salsa roquefort
- Muslo de pollo al horno con patatas panadera
- Chuletas de pavo a la plancha marinadas con ajo y perejil
- Manitas de cerdo picanticas en salsa de almendras y tomate
- Alitas de pollo fritas con ajo y perejil
- Solomillo de cerdo con salsa de pimienta
- 1/4 de conejo a la brasa con ajo y perejil
- Codillo de cerdo en su jugo al horno con patatas
- 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€**
- Atún a la plancha con salsa de soja y frutos secos
- Merluza a la plancha con ajo y perejil
- Lubina a la plancha con orio de gulas

POSTRES CASEROS

- 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.