



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 con secreto de cerdo y setas (a partir de las 13:30)
- Ensalada de alubias blancas con pimiento, cebolla, atún y vinagre de módena
- Migas a la pastora con huevo frito y uva
- Gazpacho andaluz con picadillo de pimiento y cebolla
- Potaje de garbanzos con morro y chorizo
- Sopa de la abuela (sopa de cocido con jamón, huevo duro y garbanzos)
- Macarrones con salsa carbonara
- Menestra de verduras salteadas con ajo, jamón y tomate
- Crema de calabacín con picatostes de pan y aceite de oliva

SEGUNDOS PLATOS

- Estofado de ternera con patatas
- Lomo chuletero de cerdo adobado al chimichurri (vinagre, aceite, ajo y pimentón)
- Magro de cerdo a la plancha con salsa roquefort
- Muslo de pollo al horno con patatas panadera
- Chuletas de pavo a la plancha marinadas con ajo y perejil
- Berenjenas rellenas de carne y bechamel gratinadas al horno
- Pinchos morunos de pollo con patatas fritas
- Solomillo de cerdo con salsa de pimienta
- 1/4 de conejo a la brasa con ajo y perejil
- Carrillera 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€**
- Merluza en salsa verde con gambas y almejas
- Atún a la plancha con salsa de soja y frutos secos
- Dorada a la plancha con orio de gulas

POSTRES CASEROS

- UVA BLANCA DE MOSCATEL
- 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