



# 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)
- Lentejas guisadas con chorizo y patata
- Migas a la pastora con huevo frito y uvas
- Sopa de la abuela (sopa de cocido con jamón, huevo duro y garbanzos)
- Macarrones con salsa boloñesa y queso
- Crema de verduras con picatostes de pan y aceite de oliva
- Borraja salteadas con jamón y ajo

### **SEGUNDOS PLATOS**

- Alitas de pollo fritas con ajo y perejil
- Muslo de pollo al horno con patatas panadera
- Albóndigas de carne a la jardinera
- Lomo chuletero de cerdo adobado al chimichurri (vinagre, aceite, ajo y pimentón)
- Solomillo de cerdo con ali-oli
- Chuletas de pierna de cordero a la brasa (D.O. Ternasco de Aragón)
- 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€**
- Atún a la plancha con salsa de soja y frutos secos
- Pimientos del piquillo rellenos de bacalao con salsa de gulas y gambas
- Salmón a la plancha con salsa tártara

### **POSTRES CASEROS**

- MELOCOTÓN DE CALANDA AL VINO DULCE
- 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, limón-nata, vainilla-chocolate o cono de turrón o nata
- Fruta de temporada: pera, piña, kiwi, mandarina valenciana o manzana.