



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
- Alubias pintas con morro y chorizo
- 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 calabaza con picatostes de pan y aceite de oliva
- Cardo guisado en salsa de almendra

SEGUNDOS PLATOS

- Codillo de cerdo en su jugo al horno con patatas
- Alitas de pollo fritas con ajo y perejil
- Muslo de pollo al horno con patatas panadera
- Lomo chuletero de cerdo adobado al chimichurri (vinagre, aceite, ajo y pimentón)
- Carrillera de cerdo con salsa de pasas y vino tinto
- Manitas de cerdo picanticas en salsa de almendras y tomate
- Chuletas de pavo a la plancha marinadas con ajo y perejil
- 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€**
- Emperador a la plancha con ajo y perejil
- Merluza en salsa de vino blanco y gambas
- Pastel de pescado con salsa tártara

POSTRES CASEROS

- 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.