



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 aragonés con costilla, longaniza y lomo (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)
- Judías verdes salteadas con jamón y ajo
- Macarrones con salsa boloñesa
- Crema de verduras con picatostes de pan y aceite de oliva

SEGUNDOS PLATOS

- Secreto de cerdo a la brasa con alioli
- Alitas de pollo fritas con ajo y perejil
- Pinchos morunos de pollo con patatas fritas
- Carrillera de cerdo al horno en su jugo con patatas
- Muslo de pollo al horno con patatas panadera
- Crep relleno de carne con salsa roquefort
- 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€**
- Merluza a la plancha con ajo y perejil
- Lubina a la plancha con orio de gulas
- Bacalao con alioli gratinado al horno

POSTRES CASEROS

- MANDARINAS VALENCIANAS
- Tarta de queso con nata y sirope de fresa
- Natillas con galleta espolvoreada con canela
- Uvas de moscatel
- 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, vainilla-chocolate o cono de turrón o nata o vainilla-chocolate o limón
- Fruta de temporada: pera, piña, kiwi, plátano, mandarina valenciana o manzana.