



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 y pescado (a partir de las 13:30)
- Patatas guisadas a la riojana
- Alcachofas guisadas con jamón y ajo
- Potaje de garbanzos con morro y chorizo
- Migas a la pastora con huevo frito y uva
- Sopa de la abuela (sopa de cocido con jamón, huevo duro y garbanzos)
- Macarrones con salsa de tomate, pollo, chorizo y queso
- Crema de calabacín con picatostes de pan y aceite de oliva

SEGUNDOS PLATOS

- Costillar de cerdo al horno con salsa barbacoa
- Alitas de pollo fritas con ajo y perejil
- Lomo chuletero de cerdo adobado al chimichurri (vinagre, aceite, ajo y pimentón)
- Muslo de pollo al horno con patatas panadera
- Berenjenas rellenas de carne y bechamel gratinadas al horno
- Lagarto de cerdo a la brasa con alioli
- 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
- Chuletón de ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 9€**
- Entrecot de ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 7€**
- Calamares guisados con gambas
- Pimientos del piquillo rellenos de bacalao con salsa de gulas y gambas
- Dorada a la plancha con orio de gulas

POSTRES CASEROS

- MANDARINAS Y NARANJA VALENCIANAS
- 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, vainilla-chocolate o cono de turrón o nata o vainilla-chocolate o limón
- Fruta de temporada: pera, piña, kiwi, plátano, naranja valenciana o manzana.

