



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 negro (a partir de las 13:30)
- Espinacas gratinadas con jamon
- Sopa castellana con pimentón, huevo, ajo y pan
- Lentejas guisadas con chorizo y patata
- Migas a la pastora con huevo frito y uva
- Macarrones con salsa boloñesa y queso
- Crema de calabacín con picatostes de pan y aceite de oliva

SEGUNDOS PLATOS

- Pollo picantón a la brasa (piedra volcánica)
- Manitas de cerdo picanticas en salsa de almendras y tomate
- Codillo de cerdo en su jugo al horno con patatas
- Lomo chuletero de cerdo adobado al chimichurri (vinagre, aceite, ajo y pimentón)
- Crep relleno de carne con salsa roquefort
- Alitas de pollo fritas con ajo y perejil
- 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
- Chuletón de ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 9€**
- Entrecot de ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 7€**
- Atún a la plancha con salsa de soja y frutos secos
- Merluza a la plancha con ajo y perejil
- 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.

