



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 a la cubana con huevo frito y tomate (a partir de las 13:30)
- .- Patatas guisadas con costilla de cerdo
- .- Migas a la pastora con huevo frito y uvas
- .- Judías verdes salteadas con jamón, ajo y tomate
- .- Sopa de la abuela (sopa de cocido con jamón, huevo duro y garbanzos)
- .- Potaje de garbanzos con morro y costilla
- .- Macarrones con salsa boloñesa y queso
- .- Crema de calabacín con picatostes de pan y aceite de oliva

SEGUNDOS PLATOS

- .- Carrillera de cerdo con salsa de pasas y vino tinto
- .- Muslo de pollo al horno con patatas panadera
- .- Codillo de cerdo en su jugo al horno con patatas
- .- Lomo chuletero de cerdo adobado al chimichurri (vinagre, aceite, ajo y pimentón)
- .- Secreto de cerdo a la brasa con alioli
- .- Chuletas de pierna de cordero a la brasa (D.O. Ternasco de Aragón)
- .- Pinchos morunos de pollo con patatas fritas
- .- 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€**
- .- Merluza a la plancha con ajo y perejil
- .- Bacalao con alioli gratinado al horno(queso, cebolla, pimiento)
- .- Lubina a la plancha con orio de gulas

POSTRES CASEROS

- .- 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 turron o nata o vainilla-chocolate o limón
- .- Fruta de temporada: uva, pera, piña, kiwi, plátano, naranja valenciana o manzana.

Javalambre Restauración S.L. CIF B-44244200

Autovía A 23 Salida 92, 44450 LA PUEBLA DE VALVERDE

TEL: 978720004- www.restaurantejavalambre.es