



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 con costilla de cerdo y setas (a partir de las 13:30)
- Coliflor con bechamel y jamón de york gratinada al horno
- Alcachofas guisadas con jamón y ajo
- Alubias blancas con morro y chorizo
- Migas a la pastora con huevo frito y uva
- Sopa castellana con pimentón, huevo, ajo y pan
- Macarrones con salsa boloñesa y queso
- Crema de calabacín con picatostes de pan y aceite de oliva

SEGUNDOS PLATOS

- Pinchos morunos de pollo con patatas fritas
- Lomo chuletero de cerdo adobado al chimichurri (vinagre, aceite, ajo y pimentón)
- Secreto de cerdo en salsa de vino dulce y pasas
- Muslo de pollo al horno con patatas panadera
- Crep relleno de carne con salsa roquefort
- Manitas de cerdo picanticas en salsa de almendras y tomate
- Solomillo de cerdo con alioli
- Carrillera de cerdo al horno en su jugo con patatas
- Chuletas de pavo a la plancha marinadas con ajo y perejil
- Conejo en escabeche a la antigua (aceite de oliva, zanahoria, cebolla y laurel)
- 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€**
- Bacalao con alioli gratinado al horno(queso,cebolla,pimiento)
- Atún a la plancha con salsa de soja y frutos secos
- Emperador a la plancha con ajo y perejil

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: 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