



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)
- .- Coliflor con bechamel y jamón de york gratinada al horno
- .- Menestra de verduras salteadas con ajo, jamón y tomate
- .- Alubias blancas 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 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 picantes en salsa de almendras y tomate
- .- Solomillo de cerdo 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
- .- Entrecot de ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 7€**
- .- Chuletón de ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 9€**
- .- Salmón a la plancha con salsa tártara
- .- Atún a la plancha con salsa de soja y frutos secos
- .- Lubina 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: 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