



# *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)
- Alubias blancas con morro y chorizo
- Migas a la pastora con huevo frito y uvas
- Judías verdes salteadas con jamón y ajo
- 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**

- Caldereta de cordero con caracoles
- Manitas de cerdo picanticas en salsa de almendras y tomate
- Higaditos de conejo a la plancha con ajo y perejil
- Pinchos morunos de pollo con patatas fritas
- Costillar de cerdo al horno con salsa barbacoa
- Lagarto de cerdo a la brasa con alioli
- Chuletas de pavo a la plancha marinadas con ajo y perejil
- Muslo de pollo al horno con patatas panadera
- Lomo chuletero de cerdo adobado al chimichurri (vinagre, aceite, ajo y pimentón)
- Codillo de cerdo en su jugo al horno con patatas
- 1/4 de conejo a la brasa con ajo y perejil
- Hamburguesa de Angus con cebolla caramelizada, queso, huevo frito y salsa barbacoa
- Salmón a la plancha con salsa tártara
- Atún a la plancha con salsa de soja y frutos secos
- Dorada a la plancha con orio de gulas

### **POSTRES CASEROS**

- NARANJA VALENCIANA
- Tarta de queso con nata y sirope de fresa
- Natillas con galleta y canela espolvoreada
- 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 vainilla-chocolate o cono de turrón, nata o limón
- Fruta de temporada: uva, pera, piña, kiwi, plátano, naranja valenciana o manzana.