



**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 al horno con costillas, panceta, morcilla y garbanzos (a partir de las 13:30)
- .- Judías verdes salteadas con jamón, ajo y tomate
- .- Migas a la pastora con huevo frito y uvas
- .- Potaje de garbanzos con costillas
- .- Alcachofas guisadas 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 calabaza con picatostes de pan y aceite de oliva

**SEGUNDOS PLATOS**

- .- Muslo de pollo al horno con patatas panadera
- .- Carrillera de cerdo guisada al vino tinto
- .- Solomillo de cerdo a la brasa con alioli
- .- Costillar de cerdo al horno con salsa barbacoa
- .- Chuletas de pavo a la plancha marinadas con ajo y perejil
- .- Lomo chuletero de cerdo adobado al chimichurri (vinagre, aceite, ajo y pimentón)
- .- Manitas de cerdo picanticas en salsa de almendras y tomate
- .- 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
- .- 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 VALENCIANA
- .- Flan de huevo con nata
- .- Natillas con galleta espolvoreada con canela
- .- Cuajada con miel
- .- Arroz con leche y canela
- .- Tarta de queso con nata y sirope de fresa
- .- Brownie de chocolate templado con nueces y nata
- .- Puding de bizcocho casero con nata
- .- Queso fresco con miel
- .- Yogur natural con miel o azúcar
- .- Helados: tarrina de fresa-nata, limón-nata, vainilla-chocolate o cono de turron o nata
- .- Fruta de temporada: naranja, pera, piña, kiwi, plátano o manzana

Javalambre Restauración S.L. CIF B-44244200

Autovía A 23 Salida 92, 44450 LA PUEBLA DE VALVERDE

TEL: 978720004- [www.restaurantejavalambre.es](http://www.restaurantejavalambre.es)