



# 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 turrón o nata
- Fruta de temporada: naranja, pera, piña, kiwi, plátano o manzana