



*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 de marisco (a partir de las 13:30)
- Lentejas con chorizo y lomo
- Migas a la pastora con huevo frito y uvas
- Menestra de verduras salteadas con ajo y jamón
- 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**

- Manitas de cerdo picanticas en salsa de almendras y tomate
- Codillo de cerdo en su jugo al horno con patatas
- Pinchos morunos de pollo con patatas fritas
- Alitas de pollo fritas con ajo y perejil
- 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)
- Solomillo de cerdo con salsa de pimienta
- 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€**
- Bacalao con alioli gratinado al horno( queso,cebolla,pimiento)
- Atún a la plancha con salsa de soja y frutos secos
- Dorada a la plancha con orio de gulas

### **POSTRES CASEROS**

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