



*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)
- Judías verdes salteadas con jamón y ajo
- Macarrones con salsa boloñesa y queso
- Potaje de garbanzos con morro y chorizo
- Sopa de la abuela (sopa de cocido con jamón, huevo duro y garbanzos)
- Crema de calabacín con picatostes de pan y aceite de oliva
- Migas a la pastora con huevo frito y uvas

SEGUNDOS PLATOS

- Carrillera de cerdo con salsa de vino dulce y pasas
- Manitas de cerdo picanticas en salsa de almendras y tomate
- Solomillo de cerdo a la plancha con salsa roquefort
- Muslo de pollo guisado a la cerveza
- Conejo en escabeche a la antigua (aceite de oliva, zanahoria, cebolla y laurel)
- Pinchos morunos de pollo con patatas fritas
- Codillo de cerdo en su jugo al horno con patatas
- Chuletas de pavo a la plancha marinadas con ajo y perejil
- 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€**
- Salmón a la plancha con salsa tártara
- Lubina a la plancha con orio de gulas
- Bacalao con alioli gratinado al horno(queso,cebolla,pimiento)

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
- 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.
- Yogur natural con miel o azúcar

Javalambre Restauración S.L. CIF B-44244200

Autovía A 23 Salida 92, 44450 LA PUEBLA DE VALVERDE

TEL: 978720004- www.restaurantejavalambre.es