



*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**

- Paella de marisco (a partir de las 13:30)
- Borraja guisada con gambas
- Macarrones con salsa boloñesa y queso
- Migas a la pastora con huevo frito y uvas
- Potaje de garbanzos con espinacas, huevo duro y chorizo
- Menestra de verduras salteadas con ajo, jamón y tomate
- Sopa de la abuela (sopa de cocido con jamón, huevo duro y garbanzos)
- Crema de puerro con picatostes de pan y aceite de oliva

### **SEGUNDOS PLATOS**

- Crep relleno de carne con salsa roquefort
- Pinchos morunos de pollo con patatas fritas
- 1/4 de conejo a la brasa con ajo y perejil
- Muslo de pollo al horno con patatas panaderas
- Carrillera de cerdo al horno en su jugo con patatas
- Lomo chuletero de cerdo adobado al chimichurri (vinagre, aceite, ajo y pimentón)
- Solomillo de cerdo a la brasa con alioli
- Chuletas de pavo adobadas 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€**
- Merluza a la plancha con ajo y perejil
- Lubina a la plancha con orio de gulas
- Pimientos del piquillo rellenos de bacalao con salsa de gulas y gambas

### **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