



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)
- Espaguetti con salsa boloñesa y queso
- Sopa de la abuela (sopa de cocido con jamón, huevo duro y garbanzos)
- Espinacas gratinadas con jamón york
- Crema de verduras con picatostes de pan y aceite de oliva
- Migas a la pastora con huevo frito y uvas
- Lentejas guisadas con chorizo y patata

SEGUNDOS PLATOS

- Lomo chuletero de cerdo adobado al chimichurri (vinagre, aceite, ajo y pimentón)
- Creps rellenos de carne de pollo con salsa roquefort
- Muslo de pollo al horno con patatas panadera
- Chuletas de pavo a la plancha marinadas con ajo y perejil
- Lagarto de cerdo a la brasa con alioli
- Alitas de pollo fritas con ajo y perejil
- 1/4 de conejo a la brasa con ajo y perejil
- Carrillera de cerdo al horno en su jugo con patatas
- Hamburguesa de Angus con cebolla caramelizada, queso, huevo frito y salsa barbacoa
- Entrecot de ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 9€**
- Chuletón de ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 11€**
- Bacalao con alioli gratinado al horno(queso,cebolla,pimiento)
- Salmón a la plancha con salsa tártara
- Dorada 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
- 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

