



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 aragonés con costilla, longaniza y lomo (a partir de las 13:30)
- Borraja guisada con jamón
- Macarrones con salsa boloñesa y queso
- Alubias blancas con morro y chorizo
- Sopa de la abuela (sopa de cocido con jamón, huevo duro y garbanzos)
- Crema de calabaza con picatostes de pan y aceite de oliva
- Migas a la pastora con huevo frito y uvas

SEGUNDOS PLATOS

- Pollo picantón a la brasa (piedra volcánica)
- Secreto de cerdo a la plancha con alioli
- Manitas de cerdo picanticas en salsa de almendras y tomate
- Pinchos morunos de pollo con patatas fritas
- Costillar de cerdo al horno con salsa barbacoa
- 1/4 de conejo a la brasa con ajo y perejil
- Lomo chuletero de cerdo adobado al chimichurri (vinagre, aceite, ajo y pimentón)
- Chuletas de pierna de cordero a la brasa (D.O. Ternasco de Aragón)
- 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
- Pastel de salmón y gambas con salsa
- 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
- 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