



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 con secreto de cerdo y setas (a partir de las 13:30)
- Ensalada de pasta con atún, cebolla, palitos, queso y huevo duro
- Alubias blancas con morro y chorizo
- Menestra de verduras salteadas con ajo, jamón y tomate
- Migas a la pastora con huevo frito y uvas
- Macarrones con salsa boloñesa y queso
- Sopa de la abuela (sopa de cocido con jamón, huevo duro y garbanzos)
- Crema de calabacín con picatostes de pan y aceite de oliva

SEGUNDOS PLATOS

- Pollo picantón a la brasa (piedra volcánica)
- Alitas de pollo fritas con ajo y perejil
- Carrillera de cerdo con salsa de vino dulce y pasas
- Secreto de cerdo a la brasa con alioli
- Chuletas de pavo a la plancha marinadas con ajo y perejil
- Pinchos morunos de pollo con patatas fritas
- Costillar de cerdo al horno con salsa barbacoa
- Hamburguesa de Angus con cebolla caramelizada, queso, huevo frito y salsa barbacoa
- 1/4 de conejo a la brasa con ajo y perejil
- Entrecot de ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 9€**
- Chuletón de ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 11€**
- Pimientos del piquillo rellenos de bacalao con salsa de gulas y gambas
- Lubina a la plancha con orio de gulas
- Atún a la plancha con salsa de soja

POSTRES CASEROS

- PERAS AL VINO DULCE
- FRESAS MACERADAS CON NATA
- 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