



*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 pollo y conejo (a partir de las 13:30)
- Salmorejo cordobés con jamón y huevo duro
- Alcachofas guisadas con jamón y ajo
- Lentejas guisadas con chorizo y patata
- Migas a la pastora con huevo frito y uvas
- Lasaña de carne con bechamel gratinada al horno
- Sopa castellana con ajo, huevo, pan y pimentón
- Crema de calabacín con picatostes de pan y aceite de oliva

**SEGUNDOS PLATOS**

- Muslo de pollo guisado a la cerveza
- Solomillo de cerdo a la plancha con alioli
- Alitas de pollo fritas con ajo y perejil
- 1/4 de conejo a la brasa con ajo y perejil
- Creps rellenos de carne con salsa roquefort
- Lomo chuletero de cerdo adobado al chimichurri (vinagre, aceite, ajo y pimentón)
- Chuletas de pavo adobadas con ajo y perejil
- Hamburguesa de Angus con cebolla caramelizada, queso, huevo frito y salsa barbacoa
- Estofado de ternera con patatas
- Entrecot de ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 9€**
- Chuletón de ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 11€**
- Salmón a la plancha con salsa tártara
- Lubina a la plancha con orio de gulas
- Merluza a la plancha con ajo y perejil

**POSTRES CASEROS**

- FRESAS MACERADAS CON NATA
- NARANJAS VALENCIANAS
- 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