



# 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**

- Fideuá de pescado y marisco (a partir de las 13:30)
- Alcachofas salteadas con jamón y ajo
- Gazpacho andaluz con picadillo de pimiento y cebolla
- Migas a la pastora con huevo frito y uvas
- Alubias pintas con morro y chorizo
- Espagueti 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**

- Alitas de pollo fritas con ajo y perejil
- Creps rellenos de carne con salsa roquefort
- Codillo de cerdo en su jugo al horno con patatas
- Pollo picantón a la brasa (piedra volcánica)
- Secreto de cerdo a la brasa con alioli
- 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
- Entrecot de ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 9€**
- Chuletón de ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 11€**
- Lubina a la plancha con orio de gulas
- Bacalao con alioli gratinado al horno( queso,cebolla,pimiento)
- Emperador 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