



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)
- Menestra de verduras salteadas con ajo y jamón
- Migas a la pastora con huevo frito y uvas
- Salmorejo cordobes con jamón y huevo duro
- Sopa castellana con ajo, huevo, pan y pimentón
- Potaje de garbanzos con bacalao
- Macarrones con salsa boloñesa y queso
- Crema de calabacín con picatostes de pan y aceite de oliva

SEGUNDOS PLATOS

- Pinchos morunos de pollo con patatas fritas
- Alitas de pollo fritas con ajo y perejil
- Muslo de pollo al horno con patatas panadera
- Manitas de cerdo picanticas en salsa de almendras y tomate
- Solomillo de cerdo a la plancha con alioli
- Conejo en escabeche a la antigua (aceite de oliva, zanahoria, cebolla y laurel)
- Lomo chuletero de cerdo adobado al chimichurri (vinagre, aceite, ajo y pimentón)
- Chuletas de pavo a la plancha marinadas con ajo y perejil
- 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)
- Atún a la plancha con salsa de soja

POSTRES CASEROS

- MACEDONIA DE FRUTAS NATURALES CON ZUMO DE NARANJA
- 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