



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)
- Salmorejo cordobes con jamón y huevo duro
- Migas a la pastora con huevo frito y uvas
- Menestra de verduras salteadas con ajo, jamón y tomate
- Sopa de la abuela (sopa de cocido con jamón, huevo duro y garbanzos)
- Potaje de garbanzos con callos y chorizo
- Macarrones con chorizo, bacón y tomate
- Crema de calabacín con picatostes de pan y aceite de oliva

SEGUNDOS PLATOS

- Alitas de pollo fritas con ajo y perejil
- Muslo de pollo al horno con patatas panadera
- 1/4 de conejo a la brasa con ajo y perejil
- Caldereta de cordero guisada con patatas
- Carrillera de cerdo al horno en su jugo con patatas
- Manitas de cerdo picanticas en salsa de almendras y tomate
- Solomillo de cerdo a la plancha con alioli
- 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€**
- Pimientos del piquillo rellenos de bacalao con salsa de gulas y gambas
- Emperador a la plancha con ajo y perejil
- Salmón a la plancha con salsa tártara

POSTRES CASEROS

- CEREZAS DE LA ALMUNIA
- 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, vainilla-chocolate o cono de turrón, limón o nata
- Fruta de temporada: sandía, naranja, pera, piña, kiwi, plátano o manzana.
- Yogur natural con miel o azúcar