



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

### **SEGUNDOS PLATOS**

- Muslo de pollo al horno con patatas panadera
- Pinchos morunos de pollo con patatas fritas
- Costillar de cerdo al horno con salsa barbacoa
- Codillo de cerdo en su jugo al horno con patatas
- Lagarto 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€**
- Dorada a la plancha con orio de gulas
- Pimientos del piquillo rellenos de bacalao con salsa de gulas y gambas
- Emperador a la plancha con ajo y perejil

### **POSTRES CASEROS**

- MACEDONIA DE FRUTAS NATURALES CON ZUMO DE NARANJA
- 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