



# 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)
- Sopa de la abuela (sopa de cocido con jamón, huevo duro y garbanzos)
- Salmorejo cordobes con jamón y huevo duro
- Migas a la pastora con huevo frito y uvas
- Judías verdes salteadas con jamón, ajo y tomate
- Alubias blancas con morro y chorizo
- Macarrones con salsa boloñesa y queso
- Crema de calabacín con picatostes de pan y aceite de oliva

### **SEGUNDOS PLATOS**

- Muslo de pollo guisado a la cerveza
- Alitas de pollo fritas con ajo y perejil
- Carrillera de cerdo al horno en su jugo con patatas
- 1/4 de conejo a la brasa con ajo y perejil
- Pinchos morunos de pollo con patatas fritas
- Manitas de cerdo picanticas en salsa de almendras y tomate
- 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€**
- Atún a la plancha con salsa de soja
- Bacalao con alioli gratinado al horno
- Lubina a la plancha con orio de gulas

### **POSTRES CASEROS**

- CEREZAS DE LA ALMUNIA
- MACEDONIA DE FRUTAS NATURALES CON ZUMO DE NARANJA
- 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