



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 cordobés con jamón y huevo duro
- Sopa de la abuela (sopa de cocido con jamón, huevo duro y garbanzos)
- Migas a la pastora con huevo frito y melón
- Alcachofas guisadas con jamón y ajo
- Macarrones con salsa boloñesa y queso
- Lentejas guisadas con chorizo y patata
- Crema de calabacín con picatostes de pan y aceite de oliva

SEGUNDOS PLATOS

- Manitas de cerdo picanticas en salsa de almendras y tomate
- Muslo de pollo al horno con patatas panadera
- Carrillera de cerdo al horno en su jugo con patatas
- Solomillo de cerdo con salsa de pimienta
- Alitas de pollo fritas con ajo y perejil
- Lomo chuletero de cerdo adobado al chimichurri (vinagre, aceite, ajo y pimentón)
- Conejo en escabeche a la antigua (aceite de oliva, zanahoria, cebolla y laurel)
- 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€**
- Atún a la plancha con salsa de soja
- Bacalao con alioli gratinado al horno (queso, cebolla, pimiento)
- Lubina a la plancha con orio de gulas

POSTRES CASEROS

- MACEDONIA DE FRUTAS NATURALES CON ZUMO DE NARANJA
- CEREZAS DE LA ALMUNIA
- MELOCOTÓN DE CALANDA
- 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, melón, naranja, pera, piña, kiwi, plátano o manzana.
- Yogur natural con miel o azúcar