



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

- .- Fideuá de marisco (a partir de las 13:30)
- .- Migas a la pastora con huevo frito y uvas
- .- Lentejas guisadas con chorizo y patata
- .- Sopa de la abuela (sopa de cocido con jamón, huevo duro y garbanzos)
- .- Macarrones con jamón, chorizo y tomate
- .- Alcachofas guisadas con jamón y ajo
- .- Crema de calabacín con picatostes de pan y aceite de oliva

SEGUNDOS PLATOS

- .- Secreto de cerdo a la brasa con alioli
- .- Alitas de pollo fritas con ajo y perejil
- .- Muslo de pollo guisado a la cerveza
- .- Codillo de cerdo con salsa de vino dulce y pasas
- .- Albóndigas de carne a la jardinera(verduras y tomate)
- .- 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€**
- .- Bacalao con alioli gratinado al horno(queso,cebolla,pimiento)
- .- Salmón a la plancha con salsa tártara
- .- Dorada a la plancha con orio de gulas

POSTRES CASEROS

- .- MELOCOTÓN DE CALANDA AL VINO TINTO
- .- MELOCOTÓN DE CALANDA
- .- 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
- .- Helados: tarrina de fresa-nata, limón-nata, vainilla-chocolate o cono de turrón o nata
- .- Fruta de temporada:sandia, melón, naranja, pera, piña, kiwi, plátano o manzana.
- .- Yogur natural con miel o azúcar