



Hotel *** Restaurante Javalambre

MENÚ DEL DÍA 16,00 €

(Incluye pan, 1/3 de cerveza, refresco, agua o vino y gaseosa y postre. Café no incluido)

PRIMER PLATO

- Arroz al horno con costilla, panceta, morcilla y garbanzos
- Timbal de col con huevo frito y morcilla de arroz
- Migas a la pastora con huevo frito y mandarina
- Macarrones con salsa boloñesa y queso
- Crema de calabacín con tostones de pan y aceite de oliva
- Sopa de la abuela (sopa de cocido con jamón, huevo duro y garbanzos)
- Alcachofas con almejas y gambas
- Potage de garbanzos con bacalao y espinacas

SEGUNDOS PLATOS

- Manitas de cerdo picanticas en salsa de almendras y tomate
- Pollo picantón a la brasa
- Solomillo de cerdo a la brasa con salsa a la pimienta verde
- Lomo chuletero de cerdo adobado al chimichurri (vinagre, aceite, ajo y pimentón)
- Secreto de cerdo a la brasa con ailoli
- Muslo de pollo al horno
- Alitas de pollo fritas con ajo y perejil
- Hamburguesa de Angus con cebolla caramelizada, queso, huevo frito y salsa barbacoa
- Chuletas de pierna de cordero a la brasa (D.O de Ternasco de Aragón)
- Entrecot de Ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 7€**
- Chuletón de Ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 9€**
- Bacalao con alioli gratinado al horno
- Merluza a la plancha con ajo y perejil
- Atún a la plancha con salsa de soja y frutos secos

POSTRES

- ROSCÓN DE REYES RELLENO DE NATA
- Tarta de queso con nata y sirope de fresa
- Natillas con galleta espolvoreada con canela
- Flan de huevo con nata
- Brownie caliente de chocolate con nata
- Arroz con leche y canela
- Queso fresco con miel
- Puding de bizcocho con nata
- Cuajada con miel
- Yogur natural con miel o azúcar
- Helados: Tarrina de vainilla-chocolate, fresa-nata, nata-café o cono turrón, limón o nata
- Fruta de temporada: pera, naranja, kiwi, piña o manzana