



# 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 a la cubana con huevo frito y tomate
- Alubias blancas con morro y chorizo
- Lentejas guisadas con chorizo y patata
- 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 cubierta con huevo duro y pechuga
- Menestra de verduras salteadas con ajo, jamón y tomate

### **SEGUNDOS PLATOS**

- Calabacín relleno de carne gratinado
- Codillo de cerdo al horno en su jugo
- Muslo de pollo al horno con patatas panaderas
- Crep relleno de carne con salsa roquefort
- Pinchos morunos de pollo con patatas fritas
- Secreto de cerdo guisado en salsa de pasas y vino tinto
- Lomo chuletero de cerdo adobado al chimichurri ( vinagre, aceite, ajo y pimentón)
- Lagarto de cerdo a la brasa con ailoli
- Hamburguesa de Angus con cebolla caramelizada, queso, huevo frito y salsa barbacoa
- 1/4 de conejo a la brasa con ajo y perejil
- Entrecot de Ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 7€**
- Chuletón de Ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 9€**
- Trucha rellena de jamón al horno
- Merluza a la plancha con ajo y perejil
- Atún a la plancha con salsa de soja y frutos secos

### **POSTRES**

- Tarta de queso con nata y sirope de fresa
- Natillas con galleta espolvoreada con canela
- Flan de huevo con nata
- Brownie templado 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