



*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
- Migas a la pastora con huevo frito y naranja
- Alubias blancas con morro y chorizo
- Macarrones con salsa boloñesa y queso
- Crema de calabaza con tostones de pan y aceite de oliva
- Timbal de col con huevo frito y morcilla de arroz
- Sopa de la abuela (sopa de cocido con jamón, huevo duro y garbanzos)

**SEGUNDOS PLATOS**

- Estofado de ternera con patatas
- Carrillada de cerdo al horno en su jugo
- Codillo de cerdo al horno con salsa de pasas y vino dulce
- Alitas de pollo fritas con ajo y perejil
- Muslo de pollo al horno con patatas panaderas
- Albóndigas de carne guisadas con tomate
- Lomo chuletero de cerdo adobado al chimichurri (vinagre, aceite, ajo y pimentón)
- 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€**
- Atún a la plancha con salsa de soja y frutos secos
- Merluza a la plancha con ajo y perejil
- Lubina a la plancha con orio de gulas

**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