



*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
- Migas a la pastora con huevo frito y naranja
- Spaguettis con salsa boloñesa y queso
- Crema de puerro y calabaza con tostones de pan y aceite de oliva
- Alubias pintas con morro y chorizo
- Alcachofas con ajo y jamón
- Sopa de la abuela (sopa de cocido con jamón, huevo duro y garbanzos)

**SEGUNDOS PLATOS**

- Costillar de cerdo al horno con salsa babacoa
- Carrillada de cerdo con salsa de pasas y vino tinto
- Solomillo de cerdo a la pimienta
- Pollo picantón a la brasa (piedra volcánica)
- Chuletas de pierna de cordero a la brasa (D.O de Ternasco de Aragón)
- Albóndigas de carne guisadas con tomate
- Manitas de cerdo picanticas en salsa de almendras y tomate
- 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€**
- Bacalao a la vizcaina
- Dorada a la plancha con orio de gulas
- Atún a la plancha con salsa de soja y frutos secos

**POSTRES CASEROS**

- 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