



*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**

- Paella de pollo y conejo
- Migas a la pastora con huevo frito y mandarina
- Lasaña de carne con bechamel gratinada al horno
- Crema de puerro con tostones de pan y aceite de oliva
- Sopa de la abuela (sopa de cocido con jamón, huevo duro y garbanzos)
- Patatas guisadas a la riojana
- Judías verdes salteadas con jamón, ajo y tomate
- Lentejas guisadas con chorizo y patata

**SEGUNDOS PLATOS**

- Higaditos de conejo a la plancha con ajo y perejil
- Manitas de cerdo picanticas en salsa de almendras y tomate
- Pinchos morunos de pollo con guarnición
- Guiso de ternera con patatas
- Chuletas de pierna de cordero a la brasa (D.O de Ternasco de Aragón)
- Muslo de pollo al horno con patatas panaderas
- Solomillo de cerdo con salsa de pimienta
- 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
- Lubina al orio de gulas
- Pimientos de piquillo rellenos de bacalao con salsa de gulas y gambas

**POSTRES**

- 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