



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
- Alubias blancas con morro y chorizo
- Migas a la pastora con huevo frito y mandarina
- Macarrones con salsa carbonara
- Crema de verduras con tostones de pan y aceite de oliva
- Sopa de la abuela (sopa de cocido con jamón, huevo duro y garbanzos)
- Judías verdes salteadas con jamón, ajo y tomate

SEGUNDOS PLATOS

- Carrillada de cerdo con salsa de pasas y vino tinto
- Estofado de ternera con patatas
- Manitas de cerdo picanticas en salsa de almendras y tomate
- Berenjena rellena de carne con bechamel gratinadas al horno
- Alitas de pollo fritas con ajo y perejil
- Chuletas de pierna de cordero a la brasa (D.O de Ternasco de Aragón)
- Muslo de pollo al horno con patatas panaderas
- 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€**
- Emperador a la plancha con ajo y perejil
- Salmón a la plancha con salsa tartara
- Bacalao con alioli gratinado al horno

POSTRES

- Macedonia de frutas naturales
- 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