



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
- Espaguetis a la carbonara
- Migas a la pastora con huevo frito y mandarina
- Timbal de col con huevo frito y morcilla de arroz
- Crema de calabacín con tostones de pan y aceite de oliva
- Sopa de la abuela (sopa de cocido con jamón, huevo duro y garbanzos)
- Menestra de verduras salteadas con ajo, jamón y tomate

SEGUNDOS PLATOS

- Estofado de ternera con patatas
- Calabacín relleno de carne gratinado
- Codillo de cerdo al horno en su jugo
- Alitas de pollo fritas con ajo y perejil
- Muslo de pollo al horno con patatas panaderas
- Chuletas de pierna de cordero a la brasa (D.O de Ternasco de Aragón)
- 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€**
- Bacalao con alioli gratinado al horno
- 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