



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
- Sopa castellana con huevo escalfado, ajo y pan
- Macarrones con salsa boloñesa y queso
- Crema de calabacín con tostones de pan y aceite de oliva
- Alubias blancas con chorizo y morro
- Menestra de verduras salteadas con ajo, jamón y tomate

SEGUNDOS PLATOS

- Codillo de cerdo al horno en su jugo
- Crep relleno de carne con salsa roquefort
- Berenjena rellena de carne con bechamel gratinadas al horno
- Lagarto de cerdo a la brasa con alioli
- Chuletas de pierna de cordero a la brasa (D.O de Ternasco de Aragón)
- Muslo de pollo al horno con patatas panaderas
- 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
- Chuletón de Ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 9€**
- Entrecot de Ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 7€**
- Bacalao al horno en pisto de setas
- Merluza a la plancha con ajo y perejil
- Dorada a la plancha con orio de gulas

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