



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 aragonés con costilla, longaniza y lomo
- Migas a la pastora con huevo frito y naranja
- Menestra de verduras salteadas con ajo, jamón y tomate
- Lasaña de carne con bechamel gratinada al horno
- Sopa de la abuela (sopa de cocido con jamón, huevo duro y garbanzos)
- Crema de calabacín con tostones de pan y aceite de oliva
- Potage de garbanzos con costilla

SEGUNDOS PLATOS

- Manitas de cerdo picanticas
- Berenjena rellenas de carne gratinada al horno
- Crep relleno de carne con salsa roquefort
- Chuletas de pavo a la brasa adobadas con ajo y perejil
- Lagarto de cerdo a la brasa con ailoli
- Muslo de pollo al horno con patatas panaderas
- Hamburguesa de Angus con cebolla caramelizada, queso, huevo frito y salsa barbacoa
- Conejo escabechado a la Antigua (aceite de oliva, laurel, zanahoria y cebolla)
- 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€**
- Alitas de pollo fritas con ajo y perejil
- Atún a la plancha con salsa de soja y frutos secos
- Bacalao con alioli gratinado al horno
- Lubina 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