



*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 marisco
- Migas a la pastora con huevo frito y naranja
- Lasaña de carne con bechamel gratinada al horno
- Potage de garbanzos con bacalao y huevo duro
- Sopa de la abuela (sopa de cocido con jamón, huevo duro y garbanzos)
- Crema de calabacín con tostones de pan y aceite de oliva
- Brocoli con jamón de York y bechamel gratinada al horno

**SEGUNDOS PLATOS**

- Crep relleno de carne de ternera con salsa roquefort
- Lomo chuletero de cerdo adobado al chimichurri (vinagre, aceite, ajo y pimentón)
- Carrillada de cerdo al horno en su jugo
- Secreto 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
- Manitas de cerdo picanticas en salsa de almendras y tomate
- 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€**
- Merluza a la plancha con ajo y perejil
- Dorada a la plancha con orio de gulas
- Atún a la plancha con salsa de soja y frutos secos

**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