



Hotel \*\*\*  
Restaurante  
Javalambre

**MENÚ DEL DÍA 16,00 €**

**(Incluye pan, 1/3 de cerveza, refresco, agua o gaseosa y postre. Café no incluido)**

**PRIMER PLATO**

- Fideua de marisco
- Migas a la pastora con huevo frito y naranja
- Judías verdes salteadas con jamón, ajo y tomate
- Alcachofas sateadas con jamón y ajo
- Macarrones con salsa boloñesa y queso
- Sopa de la abuela (sopa de cocido con jamón, huevo duro y garbanzos)
- Crema de calabaza con tostones de pan y aceite de oliva
- Lentejas guisadas con chorizo y patata

**SEGUNDOS PLATOS**

- Manitas de cerdo picanticas en salsa de almendras y tomate
- Lomo chuletero de cerdo adobado al chimichurri (vinagre, aceite, ajo y pimentón)
- Albóndigas de carne guisadas con tomate
- Carrillada de cerdo al horno en su jugo
- Chuletas de pierna de cordero a la brasa (D.O de Ternasco de Aragón)
- Solomillo de cerdo con salsa a la pimienta
- Muslo de pollo al horno con patatas panadera
- 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€**
- Alitas de pollo fritas con ajo y perejil
- Merluza en salsa verde con gambas y almejas
- Bacalao con alioli gratinado al horno
- 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