



*Hotel* ★★★  
*Restaurante*  
*Javalambre*

## **MENÚ DEL DÍA 16,00€**

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

### **PRIMER PLATO**

- Arroz aragonés con costilla, longaniza y lomo
- Migas a la pastora con huevo frito y naranja
- Macarrones con salsa boloñesa y queso
- Lasaña de carne y champiñones con bechamel gratinada al horno
- Alubias blancas con morro y chorizo
- Judías verdes salteadas con jamón, ajo y tomate
- Sopa de la abuela (sopa de cocido con jamón, huevo duro y garbanzos)
- Crema de calabaza con tostones de pan y aceite de oliva

### **SEGUNDOS PLATOS**

- Crep relleno de carne con salsa roquefort
- Chuletas de cordero a la brasa
- Pollo picantón a la brasa (piedra volcánica)
- Costillar de cerdo al horno con salsa barbacoa
- Solomillo de cerdo con salsa a la pimienta
- Alitas de pollo fritas con ajo y perejil
- Hamburguesa de Angus con cebolla caramelizada, queso, huevo frito y salsa barbacoa
- 1/4 de conejo a la brasa con ajo y perejil (piedra volcánica)
- 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 con alioli gratinado al horno
- Lubina a la plancha con orio de gulas
- Merluza a la plancha con ajo y perejil

### **POSTRES CASEROS**

- Tarta de queso con nata y sirope de fresa
- Natillas con galleta espolvoreada con canela
- Flan de huevo con nata
- Brownie de chocolate templado con nueces y 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, crema-café o cono de turrón, limón o nata
- Fruta de temporada: pera, naranja, kiwi, plátano, piña o manzana.