

HORARIO RESTAURANTE

ALMUERZO: 13.00h.- 15.30h.

CENA: 20.15h. -22.15h.

DOMINGO NOCHE DESCANSO SEMANAL

RESTAURANTE LUZ DE LED



PIDANOS SIN COMPROMISO PRESUPUESTO PARA SU EVENTO, MENÚS AJUSTADOS PARA TODOS LOS GUSTOS: CELEBRACIONES FAMILIARES, REUNIONES INFORMALES, CENAS DE EMPRESA...

Telf. 976 89 15 00

direccion@hotelmonasteriobenedictino.com

www.hotelmonasteriobenedictino.com

Entrantes y especialidades

Tomate natural concassé y Carpaccio de bacalao con especias

Limón y aceite oliva virgen 8.00

Jamón Guijuelo de bellota al corte 18.00

Acompañado de pan tostado

Risotto de boletus con mollejas 9.00

Foie gras de pato 12.00

Con tostadas

Fabes con almejas 9.00

Timbal de ventresca 8.00 *especialidad*

Sobre pimientos rojos asados y cebolleta tierna con reducción de P.X.

Huevos rotos 8.00

Con foie y jamón de bellota con patatas fritas

Chipirones a la andaluza con pimientos de Padrón 8.00

Parrillada de verduras naturales 8.50

Salsa romesco

Caracoles guisados a la manera tradicional 8.50

Con salsa de tomate natural, taquitos de chorizo y jamón

10% iva incluido

Carnes, pescados y elaboraciones propias

Solomillo de cerdo asado en su jugo 11.5 - ½ ración 6.00

A la mostaza de Dijon con patata panadera

Solomillo de ternera 18.00 - ½ ración 10.00 *recomendado*

A la parrilla con verduras salteadas

Chuletón de ternera 18.50

Ideal para compartir fileteado 500/600 grs. con patatas fritas

½ Paletilla de ternasco D.O. Aragón 16.50 *fin de semana o encargo*

Receta típica de Calatayud con patatas a lo pobre

Entrecote de ternera 14.50

Patatas fritas y pimiento de piquillo

Muslo de pato asado 10.90

Con Chutney de manzana y patatas estrelladas

Chuletas de ternasco a la parrilla 12.00

Pollo de corral escabechado 7.00

Escabeche casero con ensalada a temperatura tibia

Secreto ibérico a la parrilla en salsa chimichurri 9.00

Lomos de bacalao a la riojana 12.00

Suplemento de salsas de pimienta blanca y queso azul 1.5€

Disponemos de menús infantiles y tronas

Postres caseros, dulces y sorbetes

Biscuit helado de almendra con chocolate caliente 3.00

Elaboración propia

Crema dulce semi fría de queso 3.00 *recomendado*

Receta con mascarpone y frutas naturales

Arroz con leche 3.00

Cocción casera con canela y vainilla

Tarta de manzana reineta caramelizada 3.5

Elaboración propia

Tiramisú 3.5

Queso mascarpone y café

Sorbetes

Limón al jengibre 3.5

Agua de Valencia 4.00

Mojito a la Hierbabuena 4.00

Flan de leche condensada 3.50

Solicítenos información sobre composición de los platos para prevenir posibles alergias

Todos los precios 10% IVA incluido

CARTA DE VINOS

Selección de vinos Denominación de Origen Calatayud

<i>Viñas de Miedes tinto, blanco, rosado (vino joven de la casa)</i>	7.00
<i>Viñas de Miedes Semi seco</i>	8.00
<i>Baltasar Gracián tinto garnacha</i>	9.00
<i>Baltasar Gracián Viñas Viejas tinto garnacha 10 meses barrica (recomendado)</i>	12.00
<i>Baltasar Gracián blanco y rosado</i>	8.00
<i>Albada Macabeo Blanco</i>	9.00
<i>Langa tinto Classic Garnacha</i>	11.00
<i>Langa Mítico blanco Chardonnay blanco(recomendado)</i>	9.00
<i>Albada tinto Garnacha</i>	11.00
<i>Cava Reyes de Aragón Brut Nature</i>	11.00

Selección de vinos y champagne

<i>Lambrusco rosado</i>	7.00
<i>Ramón Bilbao tinto crianza</i>	10.00
<i>Azpilicueta tinto crianza</i>	11.00
<i>Luis Cañas tinto crianza</i>	13.00
<i>Muga tinto crianza</i>	18.00
<i>Pago Carraovejas tinto crianza</i>	31.00
<i>Protos Roble tinto</i>	10.00
<i>Abadía Retuerta Selección Especial tinto (recomendado)</i>	23.00
<i>Viñas del Vero Gewurztraminer blanco</i>	13.00
<i>Albariño Martín Codax</i>	13.00
<i>Moët Chandon</i>	39.00

Todos los precios 10% IVA incluido