

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

Perlas de wasabi y tomate, limón y aceite oliva virgen 8.00

Jamón Guijuelo de bellota al corte 18.00

Acompañado de pan tostado

Risotto de boletus con trigueros y langostinos 9.00

Foie gras de pato 12.00

Con tostadas

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

Pollo de corral escabechado 7.00

Escabeche casero con ensalada a temperatura tibia

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