

HORARIO RESTAURANTE
ALMUERZO: 13.00H- 15.30

CENA: 20.15H-22.15

***DOMINGO NOCHE Y LUNES DESCANSO SEMANAL**

RESTAURANTE LUZ DE LED



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

976-891500

direccion@hotelmonasteriobenedictino.com

www.hotelmonasteriobenedictino.com

Entrantes y especialidades

Huevos rotos 8.00

Con patatas fritas naturales, jamón de Teruel y foie

Ensalada de perdiz escabechada 9.00

Escabeche casero sobre hojas de lechugas roble e iceberg

Caracoles guisados a la manera tradicional 8.50

Con salsa de tomate natural, taquitos de chorizo y jamón

Timbal de Ventresca 8.00 *especialidad*

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

Foie gras de pato 12.00 *recomendado*

Con crema de pera y tostadas

Jamón D.O. Teruel al corte 11.90

Acompañado de pan tostado

Parrillada de verduras naturales 7.50

Con salsa romesco

Chipirones a la parrilla 8.00

Con majada de aceite de oliva virgen, ajo y perejil

Plato del día

Sugerencia del día

Suplemento Hogaza de pan de pueblo tostada con tomate 1.5

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

Muslo de pato asado 10.90

Con Chutney de manzana y patatas estrelladas

Chuletón de ternera 18.50

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

Paletilla de ternasco D.O. Aragón 15.50

Asada a baja temperatura 15 horas con patatas a lo pobre

Entrecote de ternera 14.50

Patatas fritas y pimiento de piquillo

Pimientos de piquillo rellenos de merluza y langostinos 8.00

En su salsa de piquillos de Lodosa

Lubina estilo Orio 18.00

Con salteado de verduras naturales

Chipirones rellenos en su tinta 8.5

Con arroz blanco a la provenzal

Suplemento de salsas de pimienta blanca y queso azul 1.5€

Disponemos de menús infantiles y tronas

Postres caseros, dulces y sorbetes

Helado de biscuit glacé almendrado 3.50

Elaboración propia con cobertura de chocolate caliente

Crema dulce helada de queso 3.00 *recomendado*

Receta con mascarpone y frutas naturales

Semifrío de cuajada 3.00

Con frutos rojos y tierra de brownie

Coulant 3.50

De chocolate fundido

Sorbete de mojito 3.5

Al ron de caña y hierbabuena

Sorbete de mandarina 3.5

Con emulsión de vodka

Carpaccio de naranja 3.5

Flambeado al Cointreau y helado de vainilla

Tiramisú 3.5

Receta casera con mascarpone, café y cacao

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 Semiseco</i>	8.00
<i>Baltasar Graciántinto 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 Mítico Chardonnay blanco</i>	8.00
<i>Cruz de Piedra Selección Especial tinto garnacha</i>	11.00
<i>Cava Reyes de Aragón Brut Nature</i>	11.00

Selección de vinos y champagne a precio de bodega

<i>Lambrusco rosado</i>	7.00
<i>Ramón Bilbao tinto crianza</i>	9.00
<i>Azpilicueta tinto crianza</i>	10.00
<i>Luis Cañas tinto crianza</i>	12.00
<i>Muga tinto crianza</i>	15.00
<i>Pago Carraovejastinto crianza</i>	22.00
<i>Protos Roble tinto</i>	9.00
<i>Abadía Retuerta Selección Especialtinto (recomendado)</i>	19.00
<i>Viñas del Vero Gewurztraminer blanco</i>	11.00
<i>Albariño Martin Codax</i>	12.00
<i>Moët Chandon</i>	39.00

Todos los precios 10% IVA incluido