

Restaurante  
REYES DE ARAGÓN



MONASTERIO  
DE PIEDRA

Estimado Cliente,

Le damos la bienvenida al Restaurante Reyes de Aragón.

El Chef Sergio Vega, junto todo nuestro equipo de cocina, ha preparado nuestra Carta teniendo en cuenta los productos de proximidad y temporada, para conseguir así que lleguen en su mejor momento para su degustación.

En caso de necesitar información acerca del contenido de productos alérgenos en los platos, pregunte a nuestro personal de sala. Asimismo, si desean ver nuestra carta de platos vegetarianos.

Esperamos que disfrute de nuestra cocina.

La Dirección

Con el asesoramiento gastronómico del Chef Enrique Martínez, Restaurante Maher



Por favor si tiene alguna alergia o intolerancia infórmenos.

Ⓥ Plato apto para vegetarianos    ⓧ Plato apto para veganos

# Entrantes

<b>Ensalada Monasterio con productos de temporada</b> acompañada de jamón de pato y naranja	9.50€
Ⓥ <b>Ensalada de quesos</b> con tomates cherry y vinagreta de yogur	9.50€
<b>Migas del Claustro</b> con embudidos curados, huevo y uva	9.50€
Ⓥ <b>Nuestra tradicional sopa de cebolla</b> con costrones de pan y queso gratinado	9.50€
<b>Huevos rotos</b> con crujiente de jamón y chistorra de Aragón	10.00€
Ⓥ <b>Todas las verduras de la huerta</b> con huevo a baja temperatura	11.00€
Ⓧ <b>Wok de temporada</b> con verduras y hortalizas salteadas	11.00€
<b>Arroz caldoso</b> con almejas y borraja de temporada	11.00€
<b>Salmorejo</b> con perdiz escabechada y brotes de ensalada	12.00€
<b>Tabla de jamón D.O. Teruel y quesos artesanos de Aragón</b> acompañado de pan feo crocante	12.00€
<b>Medallón de foie</b> acompañado de cebolla caramelizada al vino finto	14.50€
<b>Tataki de atún rojo</b> con crema de aguacate y ponzu y ensalada de alga wakame	18.00€

# Pescados

<b>Trucha al estilo del Monasterio</b> rellena de jamón serrano D.O. Teruel	13.00€
<b>Bacalao Confitado a 70º</b> Con Parmentier Trufada y verduritas Baby.	15.50€
<b>Dorada en papillote</b> con patatas al mortero y verduritas de temporada	17.00€
<b>Bonito del Hondarribia</b> Escabechado con Setas Shitake y Langostinos.	17.50€
<b>Merluza a la plancha</b> con verduritas braseadas de nuestro huerto.	18.50€

# Carnes

<b>Terrina de pato glaseada</b> con verduras de temporada y patata asada	15.00€
<b>Pluma ibérica a la brasa</b> con cuscús, vegetales y patatas panadera	17.00€
<b>Entrecot a la brasa</b> con patatas panadera y verduras del huerto	19.00€
<b>Ternasco de Aragón (aprox. 450g.)</b> asado al horno con patatas al estilo Císter	23.50€
<b>Solomillo de ternera con salsa al gusto</b> con patatas panadera y pimientos rojos <i>Salsa a elegir: roquefort, setas o pimienta</i>	23.50€
<b>Chuletón de vaca vieja</b> con patatas y pimientos <i>Peso aproximado de 1 kilo. Maduración de 45 días</i>	45.00€

# Pastres

<b>Ⓥ Sorbete de limón y cítricos</b> con aromas de menta	6.00€
<b>Torrija caramelizada</b> con crema de frutos secos y yogur griego	6.00€
<b>Sopa fría de chocolate blanco</b> con cilindro de vainilla y mango y helado de romero	8.00€
<b>Soufflé de chocolate del Monasterio</b> con crema helada de avellanas	9.00€
<b>Migas dulces</b> con huevo de melocotón y embutidos de chocolate	9.00€

# Menú Infantil

## ENTRANTES

Sopa de fideos

Macarrones con salsa boloñesa

Ⓥ Arroz a la cubana con huevo

ⓧ Crema de verduras

Ⓥ Huevos fritos con patatas

Chapapizza casera

## PRINCIPALES

Ⓥ Tortilla a la francesa

Pechuga de pollo a la plancha con patatas fritas

Escalope de ternera con patatas fritas

Hamburguesa con beicon, queso y patatas fritas

Finger de pollo caseros con patatas fritas

## POSTRES

Helado al gusto

Flan casero

Yogur de sabores

Mousse de chocolate

Coulant de chocolate

**Incluye agua y pan  
Niños hasta 11 años**

**Menú infantil completo: 12€  
Medio Menú: 9€**

# Bodega

## Tintas

### D.O. Calatayud

Viñas de Miedes Crianza	10.00€
Honoro Vera	13.00€
Albada Garnacha Viñas Viejas	14.00€
Claraval Garnacha	14.00€
Baltasar Gracián Viñas Viejas	15.00€

### D.O. Ribera del Duero

Protos Roble	15.00€
Quinta de Tarsus Crianza	16.00€
Pesquera 2012 Crianza	23.00€

### D.O. Rioja

Marqués de Cáceres (3/8)	9.00€
Viña Alberdi 2010 (3/8)	13.00€
Viña Pomal Crianza	14.00€
CVNE Crianza	15.00€
Viña Pomal Reserva	19.00€

### D.O. Somontano

Enate Tapas 2012	13.00€
Señorío de Lazán Reserva	15.00€

## Rosados

### D.O. Somontano

Pirineos Selección	9.00€
--------------------	-------

## Blancos

### D.O. Calatayud

Baltasar Gracián	9.00€
Langa Mítico Ecológico	9.00€
Viña Miedes Frizzante	11.00€
Baltasar Gracián Blanco Hielo	14.00€

### D.O. Somontano

Pirineos Selección Gewürztraminer	16.00€
--------------------------------------	--------

### D.O. Rueda

Ramón Bilbao Verdejo	14.00€
----------------------	--------

### D.O. Rioja

Monopole	15.00€
----------	--------

### D.O. Penedés

Viña Esmeralda	18.00€
----------------	--------

## Cavas

Reyes de Aragón Brut Nature Reserva	13.00€
Anna de Codorníu Brut Nature	17.00€

## Champagne

Moët Chandon	38.00€
--------------	--------



Establecimiento adherido a la  
ruta del vino D.O Calatayud.



MONASTERIO  
DE PIEDRA

[www.monasteriopiedra.com](http://www.monasteriopiedra.com)