

Restaurante

# REYES DE ARAGÓN



MONASTERIO  
DE PIEDRA



Estimado Cliente,

Le damos la bienvenida al Restaurante Reyes de Aragón. Nuestro Chef, junto todo el equipo de cocina, ha preparado esta 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. Igualmente, 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 alimenticia, infórmenos.

Ⓟ Plato apto para vegetarianos ⓧ Plato apto para veganos

# Entrantes

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

# Pescados

|   |        |
|---|--------|
| Trucha al estilo del Monasterio<br>rellena de jamón serrano D.O. Teruel | 13.00€ |
| Bacalao Confitado a 70°<br>con Parmentier Trufada y verduras Baby       | 15.50€ |
| Dorada en papillote<br>Con patatas al mortero y verduras de temporada   | 17.00€ |
| Bonito de Hondarrubia<br>Escabechado con Setas Sitake y Langostinos     | 17.50€ |
| Merluza a la plancha<br>con verduras braseadas de nuestro huerto        | 18.50€ |

# Carnes

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

# Postres

- |  |       |
|--|-------|
| Ⓥ Sorbete de limón y cítricos<br>con aromas de menta                               | 6.00€ |
| Torrija caramelizada<br>con crema de frutos secos y yogur griego                   | 6.00€ |
| Sopa fría de chocolate blanco<br>con costrones de pan y queso gratinado            | 8.00€ |
| Soufflé de chocolate blanco<br>con cilindro de vainilla y mango y helado de romero | 9.00€ |
| Migas dulces<br>con huevo de melocotón y embutidos de chocolate                    | 9.00€ |

IVA incluido

# 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

## Tintos

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      | 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€ |
| Cune 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 | 13.00€ |
|--------------------|--------|

## 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<br>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<br>Nature Reserva | 13.00€ |
| Anna de Cordorníu Brut Nature          | 17.00€ |

## Champagne

|              |        |
|--------------|--------|
| Moët Cahndon | 49.00€ |
|--------------|--------|



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

