

Restaurante
REYES DE ARAGÓN



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



www.monasteriopiedra.com



Carta de Vinos

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.

Esperamos que disfrute de nuestra cocina.

La Dirección

Con la asesoría gastronómica de Enrique Martínez – Restaurante Maher



Por favor, si tiene alguna alergia o intolerancia alimenticia, infórmenos.

Ⓥ Plato apto para vegetarianos ⓧ Plato apto para veganos

TINTOS

	eur
D.O. Calatayud	
Monasterio de Piedra 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 Crianza	23,00

D.O. Rioja

Marqués de Cáceres Crianza (3/8)	9,00
Viña Alberdi 2011 (3/8)	13,00
Viña Pomal Crianza	14,00
CVNE Crianza	15,00
Viña Pomal Reserva 2013	19,00

D.O. Somontano

Enate Tapas 2017	13,00
Señorío de Lazán Reserva	15,00

ROSADOS

D.O. Somontano

Pirineos Selección	13,00
--------------------	-------

BLANCOS

	eur
D.O. Calatayud	
Baltasar Gracián	9,00
Langa Mítico Ecológico	9,00
Viña Miedes Frizzante	11,00
Baltasar Gracián Blanco de Hielo	14,00

D.O. Somontano

Pirineos Selección Gewürztraminer	16,00
-----------------------------------	-------

D.O. Rueda

Ramón Bilbao Verdejo	14,00
----------------------	-------

D.O. Rioja

Monopolé	15,00
----------	-------

D.O. Penedés

Viña Esmeralda	18,00
----------------	-------

CAVAS

Anna de Codorníu Brut Nature	17,00
Reyes de Aragón Brut Nature Reserva	13,00

CHAMPAGNE

Moët Chandon Brut Imperial	45,00
----------------------------	-------

Menú Infantil

ENTRANTES

- Sopa de fideos
- Macarrones con salsa boloñesa
- Arroz a la cubana con huevo (V)
- Crema de verduras (X)
- Huevos fritos con patatas (V)
- Chapapizza casera

PRINCIPALES

- Tortilla a la francesa (V)
- 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
- Mouse de chocolate
- Coulant de chocolate

Incluye agua y pan
Niños hasta 11 años

Menú infantil completo; 12€
Medio menú; 9€

Entrantes

eur

- Ensalada Monasterio con productos de temporada
Acompañada de jamón de pato y naranja 9,50
- Ensalada de tomate rosa
Con burratina y aceite del Bajo Aragón 10,00
- Migas del Claustro
Embutidos curados, huevo y uva 9,50
- Nuestra tradicional sopa de cebolla
Con costrones de pan y queso gratinado (V) 9,50
- Huevos termales
Menestra de setas y tirabeques y trufa de verano (V) 9,50
- Caracoles salteados
Al tomillo, con salsa romescu y alioli casero 15,00
- Huevos Rotos
Con crujiente de jamón y chistorra de Aragón 10,00
- Medallón de Foie
Acompañado de cebolla caramelizada al vino tinto 14,50
- Salmorejo
De carabineros con gambas a la plancha 12,00
- Tabla de jamón D.O. Teruel y quesos artesanos de Aragón
Acompañado de pan feo crocante 13,00
- Salteado de verduras del huerto
Con ventresca de bonito 13,00
- Wok de temporada
Con verduras y hortalizas salteadas (X) 11,00

Pescados

	eur
<i>Trucha al estilo del Monasterio</i> <i>Rellena de jamón D.O. Teruel</i>	13,00
<i>Cocochas de bacalao</i> <i>Al pil-pil</i>	19,00
<i>Rodaballo a la plancha</i> <i>Con tomate cherry, tomillo y romero.</i>	19,00
<i>Pulpo a la brasa</i> <i>Con cachelos y pimientos</i>	15,50
<i>Merluza a la plancha</i> <i>Con verduritas braseadas de nuestro huerto</i>	18,50
<i>Arroz caldoso</i> <i>De bogavante</i>	21,00

Carnes

<i>Ternasco de Aragón D.O. (Aprox. 450g.)</i> <i>Asado al horno con patatas al estilo Cister</i>	20,00
<i>Pluma ibérica a la brasa</i> <i>Con bouquet de ensalada de temporada</i>	18,00
<i>Entrecot a la brasa</i> <i>Con patatas panadera y verduras del huerto</i>	19,00
<i>Ragout de jabalí</i> <i>Con frutos secos y setas</i>	20,00
<i>Solomillo de ternera con salsa al gusto</i> <i>Con patatas panadera y pimientos rojos. (Roquefort, setas o pimienta)</i>	22,50
<i>Costillas de cordero lechal</i> <i>Con patatas asadas y verduritas</i>	17,00

Postres

	eur
<i>Sorbete de limón & cítricos</i> <i>Con aromas de menta (V)</i>	6,00
<i>Biscuit de pasas</i> <i>con chocolate caliente</i>	6,00
<i>Torrija caramelizada</i> <i>con crema inglesa y helado de avellana</i>	8,00
<i>Sopa fría de chocolate blanco</i> <i>Con cilindro de vainilla y mango y helado de romero</i>	8,00
<i>Tarta fina de manzana</i> <i>Con helado de vainilla</i>	8,00
<i>Soufflé de chocolate</i> <i>Con helado de avellana</i>	8,00