

Restaurante
REYES DE ARAGÓN



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

VOGUE
SELECCIÓN
CATERING

WEDDING
AWARDS
2016
badrs.net
★★★★★


Reyes de
Navarra
PREMIO DE TURISMO

2 SOLES
REPSOL



PREMIO NACIONAL DE
GASTRONOMIA
MARQUES DE DESO

PREMIO
PIL PIL
MEJOR PLATO
DE LA DECADA

PREMIO
AURA
RESTAURADORES

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

Plato apto para vegetarianos Plato apto para veganos

Carta de Vinos

TINIOS

	eur
<i>D.O. Calatayud</i>	
<i>Monasterio de Piedra Crianza</i>	10,00
<i>Honoro Vera</i>	13,00
<i>Albada Garnacha Viñas Viejas</i>	14,00
<i>Charaval Garnacha</i>	14,00
<i>Baltasar Gracián Viñas Viejas</i>	15,00
<i>D.O. Ribera del Duero</i>	
<i>Protos Roble</i>	15,00
<i>Quinta de Tarsus</i>	16,00
<i>Pesquera Crianza</i>	23,00
<i>D.O. Rioja</i>	
<i>Marqués de Cáceres Crianza (3/8)</i>	9,00
<i>Viña Alberdi 2011 (3/8)</i>	13,00
<i>Viña Pomal Crianza</i>	14,00
<i>CUNE Crianza</i>	15,00
<i>Viña Pomal Reserva 2014</i>	19,00
<i>D.O. Somontano</i>	
<i>Enate Tapas 2018</i>	13,00
<i>Señorio de Lazán Reserva</i>	15,00

ROSADOS

<i>D.O. Somontano</i>	
<i>Pirineos Selección</i>	13,00

BLANCOS

	eur
<i>D.O. Calatayud</i>	
<i>Baltasar Gracián</i>	9,00
<i>Langa Mítico Ecológico</i>	9,00
<i>Viña Miedes Frizzante</i>	11,00
<i>Baltasar Gracián Blanco de Hielo</i>	14,00
<i>D.O. Somontano</i>	
<i>Pirineos Selección Gewürztraminer</i>	16,00
<i>D.O. Rueda</i>	
<i>Ramón Bilbao Verdejo</i>	14,00
<i>D.O. Rioja</i>	
<i>Monopole</i>	15,00
<i>D.O. Penedès</i>	
<i>Viña Esmeralda</i>	18,00

CAVAS

<i>Anna de Codorniu Brut Nature</i>	17,00
<i>Reyes de Aragón Brut Nature Reserva</i>	13,00

CHAMPAGNE

<i>Moët Chandon Brut Imperial</i>	45,00
-----------------------------------	-------

IVA incluido

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

	<i>eur</i>
<i>Ensalada Monasterio con productos de temporada</i> <i>Acompañada de jamón de pato y naranja</i>	9,50
<i>Ensalada de tomate rosa</i> <i>Con burratina y aceite del Bajo Aragón</i>	10,00
<i>Migas del Claustro</i> <i>Embutidos curados, huevo y uva</i>	9,50
<i>Nuestra tradicional sopa de cebolla</i> <i>Con costrones de pan y queso gratinado</i> (V)	9,50
<i>Huevos termales</i> <i>Menestra de setas y tirabeques y trufa de verano</i> (V)	9,50
<i>Ravioli de longaniza de Graus y boletus</i> <i>(2 unidades)</i>	9,50
<i>Huevos rotos</i> <i>Con crujiente de jamón y chistorra de Aragón</i>	10,00
<i>Medallón de foie</i> <i>Acompañado de cebolla caramelizada al vino tinto</i>	14,50
<i>Surtido de croquetas caseras</i> <i>Ternasco, Jamón, Boletus y Gambas (8 unidades)</i>	10,00
<i>Tabla de jamón D.O. Teruel y quesos artesanos de Aragón</i> <i>Acompañado de pan fco crocante</i>	13,00
<i>Salteado de verduras del huerto</i> <i>Con ventresca de bonito</i>	13,00
<i>Borrajás con almejas</i> <i>Y arroz de las Cinco Villas</i>	11,00

IVA incluido

Pescados

	<i>eur</i>
<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, tonillo y romero.</i>	19,00
<i>Pulpo a la brasa</i> <i>Con cachelos y pimientos</i>	15,50
<i>Taco de bacalao confitado</i> <i>Y salsa fina de ajos</i>	18,50
<i>Arroz caldoso</i> <i>De bogavante para 2 personas</i>	29,00

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>	17,00
<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

	<i>eur</i>
<i>Sorbete de limón & cítricos</i> <i>Con aromas de menta (V)</i>	6,00
<i>Helado de frutas de Aragón</i> <i>con virutas de chocolate y sopa de maracuyá</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