

Restaurante  
REYES DE ARAGÓN



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



## 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, pregunten 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
<b>D.O. Calatayud</b>	
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 2014	19,00

### D.O. Somontano

Enate Tapas 2018	13,00
Señorío de Lazán Reserva	15,00

### ROSADOS

### D.O. Somontano

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

### BLANCOS

	eur
<b>D.O. Calatayud</b>	
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 euros  
Medio menú 9 euros

### ENTRANTES

eur

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
Lasaña de pimiento asado y anchoas Con vinagreta de pimientos	11,00
Tabla de jamón D.O Teruel y quesos artesanos de Aragón Acompañado de pan feo crocante	13,00
Borraja con Almejas	11,00

## PESCADOS

eur

<i>Trucha al estilo del Monasterio</i>	
<i>Rellena de jamón D.O. Teruel Menestra de verduras</i>	13,00
<i>Chipirones rellenos en su tinta</i>	
<i>Arroz Cinco Villas</i>	13,50
<i>Rodaballo a la plancha</i>	
<i>Con pisto de verduras</i>	19,00

## CARNES

<i>Ternasco de Aragón D.O. (env. 450gr)</i>	
<i>Asado al horno con patatas panaderas</i>	20,00
<i>Pluma ibérica a la brasa</i>	
<i>Ensalada de brotes y patata asada</i>	18,00
<i>Rabo de Vacuno guisado</i>	
<i>Con verduras</i>	18,00
<i>Solomillo de ternera</i>	
<i>Con parmentier de patata y salsa española de boletus</i>	22,50
<i>Costillas de cordero lechal</i>	
<i>Fritas, ajo y pimientos de Padrón</i>	17,00

## POSTRES

eur

<i>Sorbete de cítricos</i>	
<i>Con aroma de menta</i>	6,00
<i>Torrija caramelizada</i>	
<i>Con crema inglesa y helado de avellana</i>	6,00
<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>Souffle de chocolate</i>	
<i>Con helado de avellana</i>	8,00