



MONASTERIO  
DE PIEDRA



Restaurante

REYES DE ARAGÓN

Carta



*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 alergenos 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*

**VOGUE**  
SELECCIÓN  
CATERING

WEDDING  
AWARDS  
»» 2016 ««  
badas.net  
★★★★★

  
Reyno de  
Navarra  
PREMIO DE TURISMO

2 SOLES  
REPSOL  


  
PREMIO NACIONAL DE  
GASTRONOMIA  
MARQUES DE DESIO

PREMIO  
PIL PIL  
MEJOR PLATO  
DE LA DÉCADA

PREMIO  
AURA  
RESTAURADORES

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

Plato apto para vegetarianos     Plato apto para



## CARTA DE VINOS

### TINTOS

	eur
<b>D.O. Calatayud</b>	
<i>Monasterio de Piedra Crianza</i>	10,00
<i>Honoro Vera</i>	13,00
<i>Albada Garnacha Viñas Viejas</i>	14,00
<i>Claraval Garnacha</i>	14,00
<i>Baltasar Gracián Viñas Viejas</i>	15,00

### D.O. Ribera del Duero

<i>Protos Roble</i>	15,00
<i>Quinta de Tarsus</i>	16,00
<i>Pesquera Crianza</i>	23,00

### D.O. Rioja

<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>CVNE Crianza</i>	15,00
<i>Viña Pomal Reserva 2014</i>	19,00

### D.O. Somontano

<i>Enate Tapas 2018</i>	13,00
<i>Señorío de Lazán Reserva</i>	15,00

### ROSADOS

### D.O. Somontano

<i>Pirineos Selección</i>	13,00
---------------------------	-------

### BLANCOS

	eur
<b>D.O. Calatayud</b>	
<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

### D.O. Somontano

<i>Pirineos Selección Gewürztraminer</i>	16,00
--	-------

### D.O. Rueda

<i>Ramón Bilbao Verdejo</i>	14,00
-----------------------------	-------

### D.O. Rioja

<i>Monopole</i>	15,00
-----------------	-------

### D.O. Penedés

<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
-----------------------------------	-------



## ENTRANTES

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

## PESCADOS

<i>Trucha al estilo Monasterio</i> <i>Rellena de jamón D.O. Teruel, Menestra de verduras</i>	13,00 €
<i>Bonito de temporada</i> <i>En escabeche de cítricos</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

<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>Soufflé de chocolate</i> <i>Con helado de avellana</i>	8,00 €



## *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)  
*Chiapizza casera*

### *Principales*

*Tortilla a la francesa* (V)  
*Pechuga de pollo a la plancha con patatas fritas*  
*Escalope de ternera con patatas fritas*  
*Hamburguesa de 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 12,00 €*  
*Medio menú 9,00 €*