



MONASTERIO  
DE PIEDRA



Restaurante

REYES DE ARAGÓN

Carta



*Estimado Cliente*

*Le damos la bienvenida al Restaurante Reyes de Aragón.*

*Nuestro Chef Ramón Vidal, 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 alergenicos 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 ««  
bodas.net  
★★★★★

Reyno de  
Navarra  
PREMIO DE TURISMO

2 SOLES  
REPSOL

PREMIO NACIONAL DE  
GASTRONOMÍA  
MARQUES DE DESIO

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



## CARTA DE VINOS

### TINTOS

	eur
<b>D.O. Calatayud</b>	
<i>Monasterio de Piedra Crianza</i>	10,00
<i>Honoro Vera</i>	14,00
<i>Albada Garnacha Viñas Viejas</i>	16,00
<i>Baltasar Gracián Viñas Viejas</i>	17,00

### D.O. Ribera del Duero

<i>Protos Roble</i>	17,00
<i>Quinta de Tarsus</i>	18,00
<i>Pesquera Crianza</i>	23,00

### D.O. Rioja

<i>Marqués de Cáceres Crianza (3/8)</i>	11,00
<i>Viña Alberdi (3/8)</i>	16,00
<i>Viña Pomal Crianza</i>	15,00
<i>CUNE Crianza</i>	15,00
<i>Viña Pomal Reserva</i>	24,00

### D.O. Somontano

<i>Enate Tapas</i>	14,00
<i>Señorío de Lazán Reserva</i>	18,00

### ROSADOS

#### D.O. Calatayud

<i>Baltasar Gracián</i>	10,00
-------------------------	-------

#### D.O. Somontano

<i>Pirineos Selección</i>	14,00
---------------------------	-------

### BLANCOS

	eur
<b>D.O. Calatayud</b>	
<i>Baltasar Gracián</i>	10,00
<i>Langa Mítico Ecológico</i>	10,00
<i>Viña Miedes Frizzante</i>	12,00
<i>Baltasar Gracián Blanco de Hielo</i>	16,00

### D.O. Somontano

<i>Pirineos Selección Gewürztraminer</i>	18,00
--	-------

### D.O. Rueda

<i>Ramón Bilbao Verdejo</i>	15,00
-----------------------------	-------

### D.O. Rioja

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

### 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>	48,00
-----------------------------------	-------



## ENTRANTES

<i>Ensalada de tomate rosa</i> <i>Con burratina, escamas de sal Maldon aceite del Bajo Aragón</i>	10,00 €
<i>Tradicionales migas Aragonesas</i> <i>Huevo frito y uva</i>	9,50 €
<i>Nuestra sopa de cebolla</i> <i>Con costrones de pan frito y gratén de parmesano (V)</i>	9,50 €
<i>Alcachofas con almejas</i> <i>En ligera de salsa verde</i>	11,00 €
<i>Degustación de jamón D.O. Teruel y quesos artesanos de Aragón</i> <i>Acompañado de pan feo crocante y tomate triturado</i>	13,00 €
<i>Cocochas de bacalao lactonesa</i> <i>Ajos confitados y tirabeques</i>	15,00 €

## PESCADOS

<i>Trucha al estilo Monasterio</i> <i>Rellena de jamón D.O. Teruel, Menestra de setas</i>	13,00 €
<i>Tataki de atún</i> <i>Salsa Teriyaki, sake, semillas y calçot a la brasa</i>	17,50 €
<i>Rodaballo a la plancha</i> <i>Verduras al vapor con aceite de oliva</i>	19,00 €
<i>Carpaccio de rape</i> <i>Brotos tiernos, grosellas y vinagreta de mango</i>	18,00 €



## CARNES

<i>Ternasco de Aragón D.O. (env. 400gr)</i> <i>Asado al horno con patatas panadera</i>	25,00 €
<i>Pluma ibérica a la brasa</i> <i>Chimichurri, cebollitas glaseadas y patata asada</i>	18,00 €
<i>Codornices adobadas a la parrilla</i> <i>Con verduritas escabechadas</i>	18,00 €
<i>Solomillo de ternera a la brasa</i> <i>Pimientos de piquillo, patatas y salsa al gusto</i>	22,50 €
<i>Costillas de cordero lechal</i> <i>Sofrito de ajos, pimientos de Padrón y patata asada</i>	18,00 €

## 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>Queso fresco de Sieso</i> <i>Con dulce de membrillo</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)  
*Chapapizza 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*  
*Flán 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 €*