



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
D.O. Calatayud	
<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
D.O. Calatayud	
<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>	13,50 €
<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>	20,00 €
<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>	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>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 €