



MONASTERIO  
DE PIEDRA



Restaurante

REYES DE ARAGÓN

Carta



*Estimado Cliente*

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

*Nuestro 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*

*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>	
Monasterio de Piedra Crianza	10,00
Honoro Vera	14,00
Albada Garnacha Viñas Viejas	16,00
Baltasar Gracián Viñas Viejas	17,00
La Cuna (Carlos Rubén) Garnacha	21,00
Las Pizarras Volcán Garnacha	14,50

### D.O. Ribera del Duero

Protos Roble	17,00
Quinta de Tarsus	18,00
Pesquera Crianza	30,00

### D.O. Rioja

Marqués de Cáceres Crianza (3/8)	11,00
Viña Alberdi (3/8)	16,00
Viña Pomal Crianza	15,00
CVNE Crianza	15,00
Viña Pomal Reserva	24,00

### D.O. Somontano

Enate Tapas	14,00
Señorío de Lazán Reserva	18,00

### D.O. Cariñena

Anayón Tinto Selección	27,00
Monasterio Cariñena – Viñas Viejas	18,00

### ROSADOS

#### D.O. Calatayud

Baltasar Gracián	10,00
------------------	-------

#### D.O. Somontano

Pirineos Selección	14,00
--------------------	-------

### BLANCOS

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

### D.O. Somontano

Pirineos Selección Gewürztraminer	18,00
-----------------------------------	-------

### D.O. Rueda

Ramón Bilbao Verdejo	15,00
----------------------	-------

### D.O. Rioja

Monopole	15,00
----------	-------

### D.O. Cariñena

Blanco Anayón Chardonnay	18,00
--------------------------	-------

### 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	50,00
----------------------------	-------



## ENTRANTES

<i>Ensalada Caprese</i> <i>Tomate, mozzarella y albahaca. Aceite del bajo Aragón</i>	11,00 €
<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>Borraja con almejas</i> <i>En ligera de salsa verde</i>	13,00 €
<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>Salmorejo, a nuestro estilo</i>	12,00 €

## PESCADOS

<i>Trucha al estilo Monasterio</i> <i>Rellena de jamón D.O. Teruel, Menestra de setas</i>	13,00 €
<i>Bonito de temporada</i> <i>En escabeche</i>	16,00 €
<i>Rodaballo a la plancha</i> <i>Verduritas al vapor con aceite de oliva</i>	20,00 €
<i>Pata de pulpo, a la brasa</i> <i>Con cachelos y pimientos</i>	17,50 €

IVA incluido



## 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>	20,00 €
<i>Entrecote de ternera a la brasa</i> <i>Con verduritas</i>	19,00 €
<i>Solomillo de ternera a la brasa</i> <i>Pimientos de piquillo, patatas y salsa al gusto</i>	22,50 €
<i>Costillas de cordero</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>	7,00 €
<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 €

*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 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 12,50 €*  
*Medio menú 9,00 €*  
*(A elegir entre un plato del menú infantil + postre)*

*IVA incluido*