



MONASTERIO
DE PIEDRA



Restaurante

REYES DE ARAGÓN

Carta



Estimado Cliente

Le damos la bienvenida al Restaurante Reyes de Aragón.

Nuestro equipo de cocina, encabezado por nuestro Chef Nacho Morales, 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.



CARTA DE VINOS

TINTOS

	eur
<i>D.O. Calatayud</i>	
<i>Monasterio de Piedra Crianza</i>	11,00
<i>Honoro Vera</i>	15,00
<i>Las Pizarras Fabla</i>	17,00
<i>Baltasar Gracián Viñas Viejas</i>	17,50
<i>La Cuna (Carlos Rubén) Garnacha</i>	22,00
<i>Albada Parajes Llano Herrera</i>	23,00
<i>D.O. Ribera del Duero</i>	
<i>Protos Roble</i>	18,00
<i>Quinta de Tarsus</i>	23,00
<i>Pesquera Crianza</i>	31,00
<i>D.O. Rioja</i>	
<i>Marqués de Cáceres Crianza (3/8)</i>	11,00
<i>CUNE Crianza</i>	16,00
<i>Viña Pomal Crianza</i>	16,50
<i>Viña Pomal Reserva</i>	26,00
<i>D.O. Somontano</i>	
<i>Señorio de Lazán Reserva</i>	18,00
<i>D.O. Cariñena</i>	
<i>Anayón Tinto Selección</i>	26,00
<i>Monasterio de las viñas</i>	18,00

ROSADOS

<i>D.O. Calatayud</i>	
<i>Baltasar Gracián</i>	12,00

BLANCOS

	eur
<i>D.O. Calatayud</i>	
<i>Baltasar Gracián</i>	12,00
<i>Langa Mítico Ecológico</i>	13,50
<i>Viña Miedes Frizzante</i>	13,50
<i>Samitier Garnacha Blanca</i>	17,00
<i>Baltasar Gracián Blanco de Hielo</i>	17,50
<i>D.O. Somontano</i>	
<i>Pirineos Selección Gewürztraminer</i>	19,00
<i>D.O. Rueda</i>	
<i>Ramón Bilbao Verdejo</i>	16,00
<i>D.O. Rioja</i>	
<i>Monopole</i>	12,00*
<i>Cune Rioja Blanco</i>	16,00
	*oferta
<i>D.O. Cariñena</i>	
<i>Blanco Anayón Chardonnay</i>	19,00
<i>D.O. Penedés</i>	
<i>Viña Esmeralda</i>	12,00*
<i>Ermida d'Espiells</i>	19,00
	*oferta

CAVAS

<i>Anna de Codorníu Brut Nature</i>	19,00
<i>Reyes de Aragón Brut Reserva</i>	16,00

CHAMPAGNE

<i>Moët Chandon Brut Imperial</i>	60,00
-----------------------------------	-------

IVA incluido



ENTRANTES

	eur
<i>Lomito ibérico de bellota 100%</i>	11,00
<i>Mejillones en escabeche de Kimchi</i>	10,00
<i>Mousse de queso, confitura de higos y texturas crujientes</i>	9,00
<i>Carpaccio de presa ibérica de bellota 100%, setas confitadas y parmesano</i>	11,00
<i>Burrata fresca sobre sofrito templado de tomates, pesto y rúcula</i>	12,50
<i>Madejas de cordero con patatas fritas caseras</i>	11,00
<i>Sopa de cebolla gratinada y yema de huevo</i>	10,00

PESCADOS

<i>Pescado del día, de ración (350 gr. Aprox.)</i>	18,00
<i>A la aragonesa</i>	
<i>Taco de bacalao</i>	18,00
<i>Al cilindrón de sus callos</i>	
<i>Trucha</i>	16,50
<i>Con jamón y verduras salteadas</i>	



CARNES

	<i>eur</i>
<i>Solomillo de ternera a la parrilla</i>	25,00
<i>Escalope de foie y salsa Perigord</i>	
<i>½ paletilla de ternasco (450 gr. aprox)</i>	25,00
<i>Patata panadera y tomatitos salteados</i>	
<i>Costillas de ternasco de Aragón</i>	18,00
<i>Patatas asadas y pisto</i>	
<i>Abanico ibérico de bellota 100%</i>	17,50
<i>Ñoquis y praliné salado de pistachos</i>	

POSTRES

<i>Torrija Monasterio</i>	7,00
<i>Brioche cremoso de dulce de leche y helado de nata</i>	
<i>Pastillo de calabaza a nuestra manera</i>	7,00
<i>Flor crujiente, calabaza asada y canela</i>	
<i>Soufflé de chocolate 70%</i>	8,00
<i>Tierra de cacao y helado de avellanas</i>	
<i>Tarta de limón y naranja</i>	8,00
<i>Con merengue flambeado</i>	



Menú Infantil

Entrantes

Sopa de fideos
Macarrones con salsa Boloñesa
Crema de verduras
Chapapizza casera

Principales

Merluza a la romana
Pechuga de pollo a la plancha
Escalope de ternera
Costillas de cerdo a la barbacoa
(acompañamiento: patatas fritas)

Postres

Helado al gusto
Flan casero
Yogur de sabores
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