



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>CVNE 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

### 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>Cune Rioja Blanco</i>	16,00
<i>D.O. Cariñena</i>	
<i>Blanco Anayón Chardonnay</i>	19,00
<i>D.O. Penedés</i>	
<i>Ermita d'Espiells</i>	19,00

### 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>Salmorejo Cordobés</i>	11,00
<i>Ensalada mixta completa</i>	12,00
<i>Anchoas 00, tostadita de pan de algas, ali oli y tomate rallado</i>	18,00
<i>Carpaccio de pulpo, aliño cítrico y caviar de AOVE</i>	18,00
<i>Ensalada de codorniz, frutos secos, y aliño de mostaza ahumada</i>	15,00
<i>Lomito ibérico 100% bellota y regañá</i>	13,00
<i>Sopa de cebolla tradicional del Monasterio</i>	11,00
<i>Foie Micuit con pan de frutos secos, membrillo y confitura de limón</i>	14,00
<i>Burrata sobre Carpaccio de tomate, salmón ahumado y pesto</i>	12,50

## PESCADOS

<i>Taco de bacalao</i>	18,00
<i>Con ali oli de ajo negro</i>	
<i>Calamar de potera</i>	17,50
<i>Con verduritas salteadas</i>	
<i>Trucha rellena</i>	16,50
<i>Jamón D.O. Teruel, patatas panadera y setas</i>	

IVA incluido



## CARNES

	<i>eur</i>
<i>Costillas de Cordero</i>	18,00
<i>con patatas fritas y pimientos de piquillo</i>	
<i>½ Paletilla de cordero (450 gr. aprox) al estilo del Cister</i>	25,00
<i>Patata panadera de la casa</i>	
<i>Abanico Ibérico 100% Bellota</i>	18,00
<i>Puerro y toques de almendra tostada</i>	
<i>Entrecote a la parrilla</i>	20,00
<i>Patatas fritas caseras y pimientos de Padrón</i>	

## POSTRES

	<i>eur</i>
<i>Tarta de chocolate en texturas</i>	8,00
<i>Con helado de caramelo</i>	
<i>Torrija con cremoso de dulce de leche</i>	8,00
<i>Con helado de canela</i>	
<i>Soufflé de chocolate 70%</i>	8,00
<i>Tierra de Oreo y helado de avellanas</i>	
<i>Tarta de limón</i>	7,00
<i>Con su merengue flambeado</i>	
<i>Cremoso de Ricotta</i>	7,00
<i>Con coulis de frutos rojos y galleta</i>	

*IVA incluido*



## *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*  
*Natillas caseras*  
*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*