



Restaurante

REYES DE ARAGÓN

Carta



Estimado Cliente

Le damos la bienvenida al Restaurante Reyes de Aragón.

Nuestro equipo de cocina, encabezado por nuestro Chef Marco Antonio Oneto, 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

*En cumplimiento de las obligaciones informativas establecidas en el RD 1021/2022 de 21 de diciembre, se informa:
En este establecimiento, todos los productos de la pesca que vayan a consumir crudos, escabechados, en salazón o sometidos a cualquier tratamiento insuficiente para matar larvas de ANISAKIS viables, han sido previamente congelados o bien proceden de sistemas de acuicultura que garantizan que están libres de anisakis.*

Por favor, si tiene alguna alergia o intolerancia alimenticia, infórmenos.



CARTA DE VINOS

TINTOS

eur

D.O. Calatayud
Monasterio de Piedra Crianza
Honoro Vera
Las Pizarras
Baltasar Gracián Viñas Viejas
La Cuna (Carlos Rubén) Garnacha
Albada Parajes Llano Herrera

13,50
17,00
18,00
18,50
22,50
23,50

D.O. Ribera del Duero

Protos Roble
Quinta de Tarsus
Pesquera Crianza

20,00
25,00
32,00

D.O. Rioja

CUNE Crianza
Viña Pomal Crianza
Marqués de Riscal XR

18,00
20,00
40,00

D.O. Somontano

Señorío de Lazán Crianza

20,00

D.O. Cariñena

Anayón Tinto Selección

28,00

ROSADOS

D.O. Calatayud

Baltasar Gracián

14,00

BLANCOS

eur

D.O. Calatayud
Baltasar Gracián
Langa Mítico Ecológico
Viña Miedes Frizzante
Samitier Garnacha Blanco
Baltasar Gracián Blanco de Hielo

14,00
15,00
15,00
18,50
19,00

D.O. Somontano

Pirineos Selección Gewürztraminer

20,00

D.O. Rueda

Ramón Bilbao Verdejo
Mocen selección especial

17,50
18,00

D.O. Cariñena

Blanco Anayón Chardonnay

20,00

D.O. Penedés

Ermita d'Espiells

22,00

CAVAS

Anna de Codorníu Brut Nature

21,00

Reyes de Aragón Brut Reserva

18,00

CHAMPAGNE

Moët Chandon Brut Imperial

60,00

IVA incluido



ENTRANTES

eur

<i>Ensalada completa de la tierra</i>	12,00
<i>Carpaccio de buey, vinagreta de mostaza</i>	16,00
<i>Tabla de jamón de Teruel con quesos del país</i>	13,00
<i>Gazpacho Andaluz con su guarnición</i>	11,00
<i>Steak tartar de solomillo de vacuno</i>	17,00
<i>Tradicional sopa de cebolla del Monasterio</i>	12,00
<i>Lasagna vegetal con salsa velouté</i>	10,00
<i>Foie gras de pato micuit relleno de higo con reineta y tostas de frutos rojos</i>	14,00
<i>Migas de Aragón al estilo del Cister, huevo frito y uvas</i>	11,00
<i>Flor de alcachofa de la rivera, crusty de jamón ibérico</i>	16,00

Servicio de pan 1,00€ p.p.

I.V.A. incluido



PLATOS PRINCIPALES

	<i>eur</i>
<i>Lubina a la espalda al horno, sobre cama de patata panadera y salsa Mery</i>	17,50
<i>Lomo de bacalao confitado y gratén de ali oli de miel</i>	22,00
<i>Rodaballo a la plancha, patatas de la casa y verduritas del huerto</i>	22,00
<i>Magret de pato a la plancha con puré de pera</i>	17,00
<i>Solomillo de vaca con foie y salsa Périgord</i>	24,00
<i>Entrecote de ternera (300gr aprox) con patata gajo y pimienta del padrón</i>	22,00
<i>Paletilla de cordero lechal asada con patata panadera y ensalada verde</i>	28,00

POSTRES

<i>Frío de muerte por chocolate</i>	7,00
<i>Tarta de queso y confitura de arándanos</i>	7,00
<i>Torrija caramelizada, crema inglesa y helado de fior di latte</i>	8,00
<i>Soufflé de chocolate amargo con helado de avellana</i>	8,00

Servicio de pan 1,00€ p.p.

I.V.A. incluido