



MENÚ 1

ENTRANTES EN MESA

Surtido de ibéricos de bellota

Tosta de salmón ahumado y langostinos con guacamole y vinagreta de miel y mostaza

Huevos rotos con gulas y langostinos o con jamón ibérico

PLATO PRINCIPAL (a elegir una única opción)

Cofre hojaldrado relleno de vieira y langostinos al oloroso

o

Lubina a la espalda con parmentier de patata y juliana de verdura

o

Solomillo ibérico relleno de boletus, patatas al mortero y pimientos del padrón

POSTRE

Tarta de nata, chocolate y cerezas

BODEGA

Domino de Baco Airen (D.O La Mancha)

Montesierra (D.O Somontano)

Precio por persona: 34€ IVA INCLUIDO.

MENÚ 2

ENTRANTES EN MESA

Surtido de ibéricos de bellota

Nuestra ensaladilla rusa con carpaccio de pulpo y mahonesa de pimentón

Revuelto de Bacalao con patatas paja

PLATO PRINCIPAL (a elegir una única opción)

Brick crujiente de salmón, queso de cabra y manzana, ensalada fresh y frutos secos

o

Lubina a la espalda con parmentier de patata y juliana de verdura

o

Carrillada ibérica a la cordobesa con patatas puente nuevo y champiñones a la crema

POSTRE

Tarta de Convento con Crema Inglesa y Chocolate Caliente

BODEGA

Dominio de Baco Airen (D.O La Mancha)

Montesierra (D.O Somontano)

Precio por persona: 34€ IVA INCLUIDO.



MENÚ 3

ENTRANTES EN MESA

Jamón ibérico de recebo y queso curado
Tosta de queso de cabra, cebolla caramelizada y baon con miel de caña
Calamar gaditano frito con all i olí de Lima y cebollino

PLATO PRINCIPAL (a elegir una única opción)

Merluza en salsa verde con parmentier de patata y tallarines de verdura
o
Milhojas de secreto ibérico con patata confitada al tomillo y setas al ajillo

POSTRE

Pastel de Tiramisú

BODEGA

Dominio de Baco Airen (D.O La Mancha)
Montesierra (D.O Somontano)

Precio por persona: 37€ IVA INCLUIDO.

MENÚ 4

ENTRANTES EN MESA

Gambas blancas de Huelva cocidas
Termina de foie marinado con membrillo y nueces
Revuelto de Bacalao con patatas paja4

PLATO PRINCIPAL (a elegir una única opción)

Arroz caldoso marinero con pescado de roca , choco y langostinos
o
Rabo de toro deshuesado, pure de AOVE y zanahoria glaseada

POSTRE: Tres texturas de tres chocolates

BODEGA

Dominio de Baco Airen (D.O La Mancha)
Montesierra (D.O Somontano)

Precio por persona: 37€ IVA INCLUIDO.



MENÚ 5

ENTRANTES EN MESA

Jamón ibérico de recebo y queso curado
Langostino tigre cocido
Calamar gaditano frito con all i olí de Lima y cebollino

PLATO PRINCIPAL (a elegir una única opción)

Bacalao gratinado con pil pil de manzana patata tomeada y alcachofa brasa
o
Entrecotte de buey a la brasa de carbón con patata asada y salsa cinco pimientos

POSTRE

Coulant de Chocolate con helado de mango

BODEGA

Dominio de Baco Airen (D.O La Mancha)
Montesierra (D.O Somontano)

Precio por persona: 40€ IVA INCLUIDO.

MENÚ 6

ENTRANTES EN MESA

Tataki de atun rojo con mazamorara
Termina de foie marinado con membrillo y nueces
Pulpo a la brasa con patata pisada y all y oli de wasabi

PLATO PRINCIPAL (a elegir una única opción)

Corvina asada a las roteña con patatas pochas
o
Presa ibérica de bellota sobre shitake en salsa hoisin y parmentier de trufa

POSTRE

Tarta de la abuela con helado de yogurt

BODEGA

Dominio de Baco Airen (D.O La Mancha)
Montesierra (D.O Somontano)

Precio por persona: 40€ IVA INCLUIDO.



MENÚS

MENÚ N°1

ENTRANTE EN MESA

Surtido de ibéricos del valle de los Pedroches
Paté de perdiz al aceite de oliva con sus tostas
Dúo de rosada y adobo a la andaluza
Huevos rotos con virutas de jamón



PLATO PRINCIPAL

Arroz caldoso de rape y langostinos a la hierbabuena.



POSTRE

Tarta de tocino de cielo.



MENÚ N°2

ENTRANTES EN MESA

Surtido de Ibéricos de bellota
Huevos rotos con virutas de jamón y foie
Gambas blancas cocidas
Fritura mar y montaña.



PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Lomo de dorada a la espalda
con patatas torneadas y verduritas
o
Carrillada ibérica al Pedro Ximénez
con patata al mortero y espárrago verde



POSTRE

Semifrío de tres chocolates



MENÚ N°3

ENTRANTES EN MESA

Surtido de ibéricos de bellota
Ensaladilla rusa de gamba con mahonesa de su coral
Surtido de croquetas de pringá y de gambas
Tostas de foie y manzana con queso gratinado



PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Arroz cremoso de boletus y langostinos
con polvo de queso curado



Secreto ibérico con ajo negro, patatas panaderas
y setas a la plancha



POSTRE

Tarta del convento con crema inglesa y chocolate caliente



PRECIO: 40€/Persona IVA INC.



MENÚ N°4

ENTRANTES EN MESA

Jamón ibérico y queso curado
Huevos rotos con gulas y langostinos
Carpaccio de tomate y cogollos
con matrimonio de anchoa y boquerón
Pulpo a la brasa con
patata pisada al pimentón



PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Bacalao y puntillitas salteadas con
patatas encebolladas y pimientos del piquillo

o

Solomillo ibérico albardado con
patatas puente nuevo y manzana glaseada



POSTRE

Coulant de chocolate con helado de mango



MENÚ N°5

ENTRANTES EN MESA

Jamón ibérico y queso curado
Tartar de atún rojo y guacamole
con tostas de pan cristal
Zamburriñas y langostino
con aceite al ajo y guindilla
Revuelto de bacalao y patatas paja



PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Lubina asada con tallarines mar y montaña
y vinagreta de piña

o

Rabo de toro deshuesado
con parmentier de patata y AOVE.

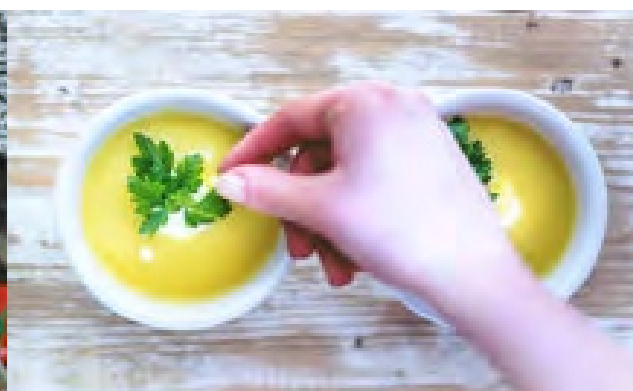


POSTRE

Semifrío de Ferrero Rocher



PRECIO: 42€/Persona IVA INC.





MENÚ N°6

ENTRANTES EN MESA

Jamón ibérico y queso curado
Steak tartar de buey con tostas de pan cristal
Tostas de foie y manzana con queso gratinado
Almejas y langostinos a la marinera



A ELEGIR

Merluza en salsa verde
con zamburriña y carabinero
o
Milhojas de presa ibérica y foie
con setas salteadas y lingote de patata



POSTRE

Brownie de chocolate con helado de galleta



MENÚ N°7 "LO MEJOR DEL CONVENTO"

ENTRANTE EN MESA

Milhojas de foie y queso de Ronda
con manzana caramelizada
Pulpo a la brasa con patatas pisadas al pimentón



PRIMERO

Arroz cremoso de hongos y carabinero
con polvo de queso curado



SEGUNDO

Solomillo de ajo con ibérico y piquillo,
falso risotto de patata y trufa



POSTRE

Fina tarta de manzana al calvados con helado de
vainilla



PRECIO: 44€/Persona IVA INC.

Todos nuestros menús incluyen pan y bebida.
(Cerveza, agua, refrescos, vino blanco, tinto de la casa)

Para mas de 60 personas, en el plato principal, no se podrá dar a elegir entre
carne o pescado por lo que habrá que concertarlo previamente.

