

# El Monje

RESTAURANTE

## Nochebuena · Christmas Eve 24 de Diciembre · December 24th

**Ponche de Navidad · Christmas Punch**

**Ravioli de boletus y apionabo con jugo ligado de perdiz**  
Boletus and celeriac ravioli with bound partridge juice

**Tartar de atún rojo con cebolla francesa ahumada**  
Bluefin tuna tartar with smoked French onions

**Micuit de pato con teja de macadamia e higos tostados**  
Duck micuit with macadamia tuile and toasted figs

**Merluza de pincho con menier de berberechos**  
Hake on skewers with cockle menier

**Pavo hojaldrado con orejones y salsa de uva negra**  
Puff pastry turkey with dried apricots and black grape sauce

**Tarta de queso en texturas con cereza kirsch**  
Textured cheesecake with cherry kirsch

**Dulces Navideños · Christmas Sweets**

### BODEGA · CELLAR

**Vino Blanco · White Wine**  
Colección 68 D.O. Ribeiro

**Vino Tinto · Red Wine**  
Abadía Retuerta Selección Especial  
V.T. Castilla y León

**Champagne**  
Taittinger Brut Reserve

**Agua, refrescos, cervezas y selección de café, té e infusiones**  
Water, soft drinks, beers and selection of coffee, tea and infusions

**110 €**  
IVA incluido · VAT included

Chef Agustín Rodríguez

Maître Rebeca Benito Martin

**El Monje**

RESTAURANTE

# Menú Infantil · Children's Menu

24 de diciembre · 24th December

**Canelón de ternera y verduras de temporada**  
Beef cannelloni and seasonal vegetables

**Popieta de lenguado con langostinos**  
Sole with prawns

**Pollo Villaroy con patatas**  
Chicken "Villaroy" style with potatoes

**Coulant de chocolate con helado de fresas**  
Chocolate coulant with strawberry ice cream

**Dulces Navideños**  
Christmas sweets

**Aguas y Refrescos**  
Water and soft drinks

**49 €**

IVA incluido · VAT included

Chef Agustín Rodríguez

Maître Rebeca Benito Martín





# El Monje

RESTAURANTE

## Navidad · Christmas 25 de Diciembre · December 25th

**Ponche de Navidad · Christmas Punch**

**Caldo de espárrago verde con láminas de vieira ahumada**  
Green asparagus broth with smoked scallop slices

**Zarzuela de pescados de roca al Jerez**  
Zarzuela of rock fish in sherry sauce

**Preso ibérica de bellota con castaña marron glace**  
Iberian acorn-fed pork with marron glace chestnuts

**Tarta tatin de reineta con helado de cardamomo**  
Queenette tart tatin with cardamom ice-cream

**Dulces Navideños · Christmas Sweets**

### BODEGA · CELLAR

**Vino Blanco · White Wine**  
Jose Pariente D.O. Rueda

**Vino Tinto · Red Wine**  
Abadengo Crianza D.O. Arribes del Duero

**Champagne**  
Taittinger Brut Reserve

**Agua, refrescos, cervezas y selección de café, té e infusiones**  
Water, soft drinks, beers and selection of coffee, tea and infusions

**69 €**

IVA incluido · VAT included

Chef Agustín Rodríguez

Maitre Rebeca Benito Martin



**El Monje**

RESTAURANTE

# Menú Infantil · Children's Menu

25 de diciembre, 1 y 6 de enero  
25th December, 1st and 6th January

**Consomé de pollo**  
Chicken consommé

**Merluza con crujiente de cereales**  
Hake with crispy cereal

**Escalopes de ternera con verduras y patatas**  
Veal escalope with vegetables and potatoes

**Mouse de chocolate blanco con helado de vainilla**  
White chocolate mouse with vanilla ice cream

**Dulces Navideños**  
Christmas sweets

**Aguas y Refrescos**  
Water and soft drinks

**39 €**

IVA incluido • VAT included

Chef Agustín Rodríguez

Maitre Rebeca Benito Martín

# El Monje

RESTAURANTE

## Fin de Año · New Year's Eve 31 de Diciembre · December 31st

**Cava con fresas · Cava with strawberries**

**Canelón de centollo con demiglace de trufa blanca**  
Spider crab cannelloni with white truffle demi-glaze

**Pâté en croûte con crema de cebolleta asada y pistacho iraní**  
Pâté en croûte with roasted spring onion and Iranian pistachio cream

**Steak tartar de vaca rubia gallega con emulsión de alcaparras**  
Galician beef steak tartar with caper emulsion

**Lubina salvaje con suquet de almejas**  
Wild sea bass with clam suquet

**Pichón soasado con Royal de amanita**  
Roast pigeon with amanita Royal

**Merengue especiado con cortezas de oro y chocolate**  
Spiced meringue with gold and chocolate bark

**Dulces navideños y Uvas de la suerte · Christmas sweets and Lucky grapes**

**Incluye cotillón, barra libre hasta las 4:00 am, recena y candy bar** Includes  
cotillion, open bar until 4:00 am, late-night snack and candy bar

### BODEGA · CELLAR

**Vino Blanco · White Wine**  
Colección 68 D.O. Ribeiro

**Vino Tinto · Red Wine**  
Abadía Retuerta Selección Especial  
V.T. Castilla y León

**Champagne**  
Taittinger Brut Reserve

**Agua, refrescos, cervezas y selección de café, té e infusiones**  
Water, soft drinks, beers and selection of coffee, tea and infusions

**210 €**  
IVA incluido · VAT included

Chef Agustín Rodríguez

Maître Rebeca Benito Martin

# El Monje

RESTAURANTE

## Menú Infantil · Children's Menu

31 de diciembre · 31st December

**Canelón de ternera y verduras de temporada**  
Beef cannelloni and seasonal vegetables

**Popieta de lenguado con langostinos**  
Sole with prawns

**Pollo Villaroy con patatas**  
Chicken "Villaroy" style with potatoes

**Coulant de chocolate con helado de fresas**  
Chocolate coulant with strawberry ice cream

**Dulces Navideños y Uvas de la suerte**  
Christmas sweets and Lucky grapes

**Aguas y Refrescos**  
Water and soft drinks

**Incluye cotillón, refrescos hasta las 4:00am, recena y candy bar**  
Includes cotillion, open bar until 4:00 am, late-night snack and candy bar

**69 €**

IVA incluido · VAT included

Chef Agustín Rodríguez

Maître Rebeca Benito Martín





# El Monje

RESTAURANTE

## Año Nuevo · New Year 1 de Enero · January 1st

**Cava con fresas · Cava with strawberries**

**Consomé vegetal con setas confitadas a baja temperatura**  
Vegetable consommé with low temperature confit mushrooms

**Bacalao con pilpil de navajas**  
Codfish with razor clams pilpil

**Pularda asada con guindas torrefactas**  
Roast poulard with roasted morello cherries

**Torrija moscatel con helado de mantequilla tostada** Muscatel torrija  
with toasted butter ice cream

**Dulces navideños · Christmas sweets**

### BODEGA · CELLAR

**Vino Blanco · White Wine**  
Jose Pariente D.O. Rueda

**Vino Tinto · Red Wine**  
Abadengo Crianza D.O. Arribes del Duero

**Champagne**  
Taittinger Brut Reserve

**Agua, refrescos, cervezas y selección de café, té e infusiones**  
Water, soft drinks, beers and selection of coffee, tea and infusions

**69 €**

IVA incluido · VAT included

Chef Agustín Rodríguez

Maître Rebeca Benito Martin

# El Monje

RESTAURANTE

## Día de Reyes · Epiphany 6 de Enero · January 6th

### Mimosa

**Hojaldre de pera con foie y salsa trufada de setas**

Pear puff pastry with foie gras and truffled mushroom sauce

**Corvina asada con verduras glaseadas y salsa de txakoli**

Roast sea bass with glazed vegetables and txakoli sauce

**Lechal lacado con sirope de arce y nueces**

Lacquered suckling pig with maple syrup and walnuts

**Bizcocho de azahar con crema tostada**

Orange blossom sponge cake with crème brûlée

**Dulces navideños · Christmas sweets**

### BODEGA · CELLAR

**Vino Blanco · White Wine**

Jose Pariente D.O. Rueda

**Vino Tinto · Red Wine**

Abadengo Crianza D.O. Arribes del Duero

**Champagne**

Taittinger Brut Reserve

**Agua, refrescos, cervezas y selección de café, té e infusiones**

Water, soft drinks, beers and selection of coffee, tea and infusions

**69 €**

IVA incluido · VAT included

Chef Agustín Rodríguez

Maître Rebeca Benito Martin

