



El Monje

RESTAURANTE

Menú Navidad 1

APERITIVO DEL CHEF

ENTRANTE

Crema de espárrago blanco con almendras

PRIMERO

Merluza hojaldrada con jugo de carabineros

PRINCIPAL

Carrillera ibérica con castañas asadas

POSTRE

Tarta tatin atemperada con helado de vainilla y caramelo

Café o infusión

BODEGA

Oinoz Verdejo, D.O. Rueda

Melior de Matarromera Cosecha, D.O. Ribera del Duero

Vía de la Plata Brut Nature, D.O. Cava

45€

HOSPES

Palacio de
San Esteban

SALAMANCA

Arroyo de Santo Domingo 3, 37001 Salamanca Spain | T: +34 923 262 296 | F: +34 923 268 872 | palaciosanesteban@hospes.com

HOSPES.COM



El Monje

RESTAURANTE

Menú Navidad 2

APERITIVO DEL CHEF

ENTRANTE

Mousse de foie al armagnac con pan de higos dulces

PRIMERO

Zarzuela de bacalao con almejas

PRINCIPAL

Wellington de pavo trufado con salsa moscatel

POSTRE

Tarta de queso cremosa con helado de canela

Café e infusiones

BODEGA

Oinoz Verdejo, D.O. Rueda

Melior de Matarromera Cosecha, D.O. Ribera del Duero

Vía de la Plata Brut Nature, D.O. Cava

50€

HOSPES

Palacio de
San Esteban

SALAMANCA



El Monje

RESTAURANTE

Menú Navidad 3

APERITIVO DEL CHEF

ENTRANTE

Terrina de camarones con salsa de eneldo

PRIMERO

Corvina asada con setas y jugo de vino tinto

PRINCIPAL

Lechal semidulce con patatas asadas

POSTRE

Cremoso de chocolate amargo con cerezas tostadas

Café e infusiones

BODEGA

Oinoz Verdejo, D.O. Rueda

Melior de Matarromera Cosecha, D.O. Ribera del Duero

Vía de la Plata Brut Nature, D.O. Cava

60€

HOSPES

Palacio de
San Esteban

SALAMANCA