

El Monje

RESTAURANTE



Menú degustación

Tasting menú

Sin maridaje 59
Without pairing

Con maridaje 75
With pairing

Salazones & Encurtidos
Salted meat and fish & Pickles

Pâté en croûte con pistacho y salsa de cebolleta blanca
Pâté en croûte with pistachio and white chive sauce

Croquetas de jamón 100% Ibérico de bellota Arturo Sánchez
Arturo Sánchez's 100% Iberian acorn-fed ham croquettes

Pulpo ahumado con crema fría de patatas y aliño de pimentón de La Vera
Smoked octopus with cold potato cream and La Vera paprika

Zarzuela de pescados y mariscos
Fish and seafood "Zarzuela"

Presas 100% Ibérica de bellota de Arturo Sánchez
Arturo Sánchez's 100% Iberian acorn-fed pork

Tarta de queso de Quesería La Antigua con helado de almendras garrapiñadas
Cheesecake from Quesería La Antigua with caramelized almond ice cream

Mignardises
Mignardises

Servicio de pan de "La tahona de la abuela" incluido
Bread service from "La tahona de la abuela" included

Menú a mesa completa
Full board menu



Entrantes | Starters

Salazones & Encurtidos 🌱 <i>Salted meat and fish & Pickles</i>	25	Verduras al vapor 🌱🌿 <i>con crema suave de coliflor</i> <i>Steamed vegetables with cauliflower soft cream</i>	18
Pâté en croûte <i>con pistacho y salsa de cebolleta blanca</i> <i>Pâté en croûte with pistachio and white chive sauce</i>	21	Trigueros con jugo de ajos tostados 🌱🌿 <i>Trigueros (green asparagus) with roasted garlic juice</i>	22
Croquetas de calderillo bejarano <i>"Calderillo bejarano" croquettes</i>	12	Sugerencia del huerto ecológico 🌱🌿 <i>Suggestion of the ecologic garden</i>	22
Croquetas de jamón 100% Ibérico de bellota 🌱 <i>Arturo Sánchez</i> <i>Arturo Sánchez's 100% Iberian acorn-fed ham croquettes</i>	14	Pulpo ahumado <i>con crema fría de patatas y aliño de pimentón de La Vera</i> <i>Smoked octopus with cold potato cream and La Vera paprika</i>	28
Crema de niscalos 🌱 <i>con caldo corto de jamón de bellota</i> <i>Milkcap mushrooms cream accompanied by acorn ham broth</i>	16	Costillar de morucha a baja temperatura, 🌱 <i>brioche tostado y demi-glace de mostaza</i> <i>Low-temperature brisket ribs, toasted butter bread and mustard demi-glace</i>	20
Burrata con tomates asados 🌱🌿 <i>y salsa de piñones</i> <i>Burrata salad with roasted tomatoes and pine nut sauce</i>	19		

Ibéricos de Arturo Sánchez *Arturo Sanchez Iberian products*

Chorizo o salchichón gran reserva <i>100% Ibérico de bellota 100 gr.</i> <i>100% acorn-fed Iberian pork Gran Reserva Chorizo or salchichón 100 gr.</i>	16	Jamón <i>100% Ibérico de bellota 100 gr.</i> <i>Acorn-fed 100% Iberian ham 100 gr.</i>	30
Lomo roscal <i>100% Ibérico de bellota 100 gr.</i> <i>100% Iberian acorn-fed Loin Roscal 100 gr.</i>	24		

* Todos ellos acompañados con hogaza artesana de "La tahona de la abuela" 🌱
All of them accompanied with homemade loaf of bread from "La tahona de la abuela"

Pescados | Fish

Atún rojo marinado con aliño de jengibre y sésamo <i>Red Tuna marinated with ginger and sesame</i>	27	Corvina con suquet de gambas [ⓧ] <i>Croaker with shrimp suquet</i>	26
Ceviche de lubina [🌱] con aliño de ajo amarillo <i>Sea bass ceviche marinated with yellow garlic</i>	30	Zarzuela de pescados y mariscos [ⓧ] <i>Fish and seafood "Zarzuela"</i>	28
Bacalao a baja temperatura [🌱] con salsa verde de berberechos <i>Low temperature cod with green cockle sauce</i>	28		

Carnes | Meat

Arroz meloso de pato azulón [🌱] <i>Mellow rice with Mallard duck</i>	25	Solomillo de vaca [🌱] con 25 días de maduración Arakin 190 gr. <i>Arakin beef sirloin with 25 days of maturation 190 gr.</i>	32
Cochinillo cochifrito típico de Salamanca [🌱] <i>Cochinillo cochifrito (suckling pig) typical of Salamanca</i>	24	Entrecote de vaca [🌱] con 40 días de maduración Arakin 500 gr. <i>Arakin beef entrecote with 40 days of maturity 500 gr.</i>	39
Lechal lacado [🌱] con miel de la Sierra de Francia <i>Suckling lamb lacquered with Sierra de Francia honey</i>	28	Chuletón de vaca [🌱] con 50 días de maduración Arakin 1 kg. <i>Arakin beef T-bone steak with 50 days of maturity 1kg.</i>	89
Presa 100% Ibérica de bellota [🌱] de Arturo Sánchez <i>Arturo Sánchez's 100% Iberian acorn-fed pork</i>	29		
Steak tartar de vaca Arakin [🌱] con tuétano tostado <i>Arakin beef steak tartar with toasted marrow</i>	27		

🌱 Vegetariano | Vegetarian

ⓧ Platos sin gluten | Gluten Free

🌱 Adaptable a celíacos bajo petición | Suitable for celiac

Postres | *Desserts*

Infusión de frutos rojos 🍷 con crumble de manzana y yogurt <i>Red berries infusion with apple crumble and yoghurt</i>	6	Tatin de manzana con helado de mantequilla (Preparación 25 min.) <i>Apple pie with buttercream ice cream (Preparation 25 min)</i>	8
Tarta de queso de Quesería La Antigua con helado de almendras garrapiñadas <i>Cheesecake from Quesería La Antigua with caramelized almond ice cream</i>	7	Torrija de pan de azúcar con helado de leche fresca <i>Sugar loaf french toast with fresh milk ice cream</i>	7
Peras al vino tinto 🍷 con bizcocho de canela <i>Pears in red wine with cinnamon sponge cake</i>	8	Tabla de quesos de Quesería La Antigua 🍷 <i>Cheese board of Quesería La Antigua</i>	24
Servicio de pan de “La tahona de la abuela” <i>Bread service from "La tahona de la abuela"</i>	2	IVA incluido <i>VAT included</i>	

🌿 Vegetariano | *Vegetarian*

🍷 Platos sin gluten | *Gluten Free*

🍷 Adaptable a celíacos bajo petición | *Suitable for celiac*



En cumplimiento del Real Decreto 1420/2006, le informamos que disponemos de fichas técnicas de todos los platos con información de alérgenos. Así como los productos de pesca de consumo en crudo o los que por su proceso de elaboración no han recibido un calentamiento superior a 60°C en el centro del producto, se han congelado a -20°C durante al menos 24 horas.

In compliance with Royal Decree 1420/2006, we inform you that we have technical data sheets for all dishes with allergen information. As well as the products of fishing of raw consumption or those that by their process of processing have not received a warming superior to 60°C in the center of the product, they have been frozen to -20°C during at least 24 hours.

