

El Monje

RESTAURANTE



Menú degustación

Tasting menú

Sin maridaje 59
Without wine pairing

Con maridaje 75
With wine pairing

Croquetas de gamba & kimchi
Shrimps & kimchi croquettes

Torrija dulce de foie-micuit
Sweet torrija of foie-micuit

Paté de paloma torcaz con torta de chicharrones
Wood pigeon pâté with pork crackling cake

Menestra de temporada y caldo de ave y verduras
Seasonal stew with poultry and vegetable broth

Cocochas de bacalao con boletus 🍷
Cod cocottes with boletus mushrooms

Carrillera ibérica de bellota con salsa de vino tinto 🍷
Acorn-fed Iberian pork cheek with red wine sauce

Nuestro flan con espuma de leche 🌱🍋
Our flan with milk foam

Servicio de pan incluido
Bread service included

Menú a mesa completa
Full board menu



Entrantes | Starters

Croquetas de gamba & kimchi	14	Tabla de quesos de quesería La Antigua 	28
<i>Prawn & kimchi croquettes</i>		<i>Cheese platter from La Antigua cheese factory</i>	
Croquetas de jamón 100% ibérico Beher	14	Paté en croûte de cortes ibéricos	23
<i>100% Iberian ham croquettes from Beher</i>		<i>Pâté en croûte of iberian cured meats</i>	
Ensaladilla de mejillones en escabeche 	24	Steak tartar de vaca 	28
<i>Pickled mussels salad</i>		<i>emulsionado con grasa de tuétano tostado</i>	
Jamón 100% ibérico de bellota Beher 90gr. 	29	<i>Steak tartar of beef emulsified with roasted marrow fat</i>	
<i>100% Iberian acorn-fed ham Beher 90gr.</i>		Torrija dulce de foie-micuit	28
		<i>Sweet torrija of foie-micuit</i>	

Verduras & cremas Vegetables & creams

Burrata con tomates  	20	Corazones de alcachofa  	24
<i>hidratados en aceite de romero</i>		<i>paté de berenjena y yema de huevo trufado</i>	
<i>Burrata cheese with tomatoes hydrated in rosemary oil</i>		<i>Artichoke hearts, eggplant pâté and truffled egg yolk</i>	
Menestras de temporada 	22	Sopa de cebolla con pan de mantequilla  	18
<i>y caldo de ave y verduras</i>		<i>Onion soup with buttered bread</i>	
<i>Seasonal stew with vegetable and poultry broth</i>			

 Vegetariano | Vegetarian

 Platos sin gluten | Gluten Free

 Adaptable a celíacos bajo petición | Suitable for celiac

Setas, guisos & caza

Mushrooms, stews & hunting meats

Paté de paloma torcaz con torta de chicharrones <i>Wood pigeon pâté with pork crackling cake</i>	22	Raviolis de hongos con foie caldo de ave y papada ibérica <i>Mushroom ravioli with foie gras, poultry broth and iberian jowl</i>	25
Arroz de perretxico 🌿🍷 con trufa turber melanosporum <i>Perretxico rice with truffle turber melanosporum</i>	25	Caldereta de cordero lechal 🍷 <i>Suckling lamb stew</i>	29

Pescados | Fish

Ceviche de dorada salvaje 🍷 <i>Wild sea bream ceviche</i>	26	Lubina salvaje con suquet de almejas 🍷 <i>Wild sea bass with clam suquet</i>	35
Tartar de atún rojo 🍷 con agua de tomate y glaseado ibérico <i>Bluefin tuna tartar with tomato water and iberian glaze</i>	28	Rodaballo al horno con ajada y gambas 🍷 <i>Baked turbot with garlic sauce and prawns</i>	36
Cocochas de bacalao con boletus 🍷 <i>Cod cocottes with mushrooms</i>	29		

Carnes | Meats

Cochinillo cochifrito con salsa de ajo 🍷 <i>Suckling baby pig with garlic sauce</i>	26	Solomillo de vaca 🍷 con 25 días de maduración 190 gr. <i>Beef sirloin steak with 25 days of maturation 190 gr</i>	33
Carrillera ibérica de bellota 🍷 con salsa de vino tinto <i>Iberian acorn-fed pork cheeks with red wine sauce</i>	28	Cachopo de lomo gallego con queso añejo y jamón ibérico <i>Galician pork loin "Cachopo" with aged cheese and iberian ham</i>	34
Presa ibérica con migas y crema de castañas <i>Iberian pork with crumbs and chestnut cream</i>	30		

Postres | *Desserts*

Nuestro flan con espuma de leche  	8	Marquesa de chocolate 	10
<i>Our flan with milk foam</i>		con texturas de pistacho <i>Marquise of chocolate with pistachio textures</i>	
Tarta de queso  	9	Helados artesanos / Handmade ice cream 	7
con helado de almendras garrapiñadas <i>Cheesecake with caramelized almond ice cream</i>		Galleta Lotus <i>Lotus cookie</i> Crema de sabayón <i>Sabayon cream</i> Marron glacé <i>Marron glacé</i> Avellana y caramelo <i>Hazelnut and caramel</i>	
Brioche de moscatel 	8		
con helado de nata fresca <i>Muscatel brioche with fresh cream ice cream</i>			
Tarta tatin 	9		
con helado de mantequilla de Soria (preparación 25 min.) <i>Tatin cake with butter ice cream from Soria</i> (preparation 25 min.)			
Servicio de pan 3€ por persona <i>Bread service 3€ per person</i>			



IVA incluido

VAT included

-  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.

