

Reserva

24 DE DICIEMBRE

CÓCTEL DE BIENVENIDA

KIR ROYAL

ENTRANTES

CONSOMÉ DE COLMENILLAS AL ARMAÑAC,
VIEIRA ASADA Y GLASEADO DE PAPADA

SALPICÓN DE BOGAVANTE CON ALIÑO
DE CORAL Y DIJON

PÂTÉ EN CROÛTE DE CORTES IBÉRICOS
CON FOIE Y PISTACHO

PRINCIPALES

LUBINA SALVAJE, MANTEQUILLA TOSTADA
NOISETTE Y CREMA DE HINOJO

FAISÁN A LA ROYALE CON PARMENTIER DE TRUFA NEGRA

POSTRE DEL CHEF

PARÍS-BREST CON NÚCLEO DE PRALINÉ AFRUTADO
Y MERENGUE SAUVIGNON

SELECCIÓN DE DULCES NAVIDEÑOS

BODEGA

VINO BLANCO · O PEQUEÑO MEIN 2022 D.O. RIBEIRO
VINO TINTO · ABADIA RETUERTA S.E. 2019 V.T. CASTILLA Y LEÓN
ESPUMOSO · FRANCOIS MONTAND
Agua, refrescos, cervezas y selección de café, té e infusiones

115 €
IVA incluido

*Chef, Juan Agustín Rodríguez
Maitre, Rebeca Benito*

El Monje

RESTAURANTE

Christmas

DECEMBER 24TH

WELCOME COCKTAIL

KIR ROYAL

STARTER

MORELS CONSOMMÉ WITH ARMAGNAC,
ROASTED SCALLOP AND JOWL GLAZE

LOBSTER SALAD WITH A CORAL
AND DIJON DRESSING

PÂTÉ EN CROÛTE OF IBERIAN CUTS
WITH FOIE AND PISTACHIO

MAIN COURSE

WILD SEA BASS, TOASTED BUTTER
NOISETTE AND FENNEL CREAM

PHEASANT A LA ROYALE WITH BLACK TRUFFLE PARMENTIER

CHEF'S DESSERT

PARIS-BREST WITH FRUITY PRALINE CORE
AND SAUVIGNON MERINGUE

SELECTION OF CHRISTMAS SWEETS

CELLAR

WHITE WINE · O PEQUEÑO MEIN 2022 D.O. RIBEIRO

RED WINE · ABADIA RETUERTA S.E. 2019 V.T. CASTILLA Y LEÓN

SPARKLING WINE · FRANCOIS MONTAND

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

115 €

VAT included

*Chef, Juan Agustín Rodríguez
Maître, Rebeca Benito*

El Monje

RESTAURANTE

Reservado

25 DE DICIEMBRE

ENTRANTES

CAVA CON FRESAS

CALDO DE CARDÓ Y ALMENDRAS, YEMA CURADA
EN SAL Y JAMÓN DE BELLOTA

PRINCIPALES

MERLUZA ASADA, CALDO DE CEBOLLA TOSTADA
Y SABAYÓN DE AJO NEGRO

CORDERO LECHAL LACADO CON SIROPE DE ARCE

POSTRE DEL CHEF

TARTA DE QUESO CREMOSA CON HELADO LOTUS

SELECCIÓN DE DULCES NAVIDEÑOS

BODEGA

VINO BLANCO · BLANCO NIEVA, VERDEJO, 2023 D.O. RUEDA
VINO TINTO · CARMELO TODERO 2022, 9 MESES, D.O. RIBERA DEL DUERO
ESPUMOSO · VIA DE LA PLATA BRUT NATURE D.O. CAVA EXTREMADURA

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

74 €

IVA incluido

*Chef, Juan Agustín Rodríguez
Maître, Rebeca Benito*

El Monje

RESTAURANTE

Christmas

DECEMBER 25TH

STARTERS

STRAWBERRY CAVA

THISTLE AND ALMOND BROTH, SALT-CURED EGG
YOLK AND CRUNCHY ACORN HAM

MAIN COURSE

ROASTED HAKE, TOASTED ONION BROTH
AND BLACK GARLIC SABAYON

SUCKLING LAMB LACQUERED WITH MAPLE SYRUP

CHEF'S DESSERT

CREAMY CHEESECAKE WITH LOTUS ICE CREAM

SELECTION OF CHRISTMAS SWEETS

CELLAR

WHITE WINE · BLANCO NIEVA, VERDEJO, 2023 D.O. RUEDA
RED WINE · CARMELO TODERO 2022, 9 MESES, D.O. RIBERA DEL DUERO
SPARKLING WINE · VIA DE LA PLATA BRUT NATURE D.O.
CAVA EXTREMADURA

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

74 €

VAT included

*Chef, Juan Agustín Rodríguez
Maitre, Rebeca Benito*

El Monje

RESTAURANTE

31 DE DICIEMBRE

CÓCTEL DE BIENVENIDA

KIR ROYAL

ENTRANTES

MACARON DE SALMÓN CON MANZANA ESCARCHADA

PANIPURI TOSTADO, ATÚN DE ALMADRABA Y CAVIAR DE GAMBA ROJA

MOCHI DE CALABAZA, YEMA CURADA EN
JAMÓN DE BELLOTA Y PRALINÉ DE TRUFA NEGRA

ESPUMA DE APIONABO, ANGULA DE MONTE Y VIEIRA AHUMADA

FOIE MICUIT, LEMON CURD Y GUANAJA

PRINCIPALES

RODABALLO SALVAJE, ANÉMONAS DE
MAR Y ACEITES DE CORAL

LOMO DE CIERVO CON CREMA DE CAMOTE,
REMOLACHA Y TOQUES DE CACAO

POSTRE DEL CHEF

PISCO SOUR DE ESPIRULINA Y MARACUYÁ

OPERA TÉ MATCHA, AGUACATE Y PISTACHO

SELECCIÓN DE DULCES NAVIDEÑOS

UVAS DE LA SUERTE

BODEGA

VINO BLANCO · FILLABOA, ALBARIÑO 2023 D.O. RIAS BAIXAS

VINO TINTO · ABADIA RETUERTA S.E. 2019 V.T. CASTILLA Y LEÓN

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

220 €

IVA incluido

*Chef, Juan Agustín Rodríguez
Maître, Rebeca Benito*

El Monje

RESTAURANTE

Menú de Navidad



DECEMBER 31ST

WELCOME COCKTAIL

KIR ROYAL SALMON MACARON
WITH CANDIED APPLE

STARTERS

SALMON MACARON WITH CANDIED APPLE

TOASTED PANIPURI, ALMADRABA TUNA & RED SHRIMP CAVIAR

PUMPKIN MOCHI, CURED EGG YOLK IN ACORN HAM
AND BLACK TRUFFLE PRALINE.

CELERIAC FOAM, ELVER AND SMOKED SCALLOPS

FOIE MICUIT, LEMON CURD AND GUANAJA

MAIN COURSE

WILD TURBOT, SEA ANEMONES AND CORAL OILS

DEER LOIN WITH SWEET POTATO CREAM,
BEET AND HINTS OF COCOA

CHEF'S DESSERT

SPIRULINA AND PASSION FRUIT PISCO SOUR

OPERA MATCHA TEA, AVOCADO AND PISTACHIO

SELECTION OF CHRISTMAS SWEETS

LUCKY GRAPES

CELLAR

WHITE WINE · FILLABOA, ALBARIÑO 2023 D.O. RIAS BAIXAS

RED WINE · ABADIA RETUERTA S.E. 2019 V.T. CASTILLA Y LEÓN

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

220 €

VAT included

*Chef, Juan Agustín Rodríguez
Maitre, Rebeca Benito*

El Monje

RESTAURANTE

31 DE DICIEMBRE "MONOCROMÍAS"

GAMA ROJA

PANIPURI TOSTADO, ATÚN ROJO DE ALMADRABA
Y CAVIAR DE GAMBA ROJA

GAMA NARANJA

MOCHI DE CALABAZA, YEMA CURADA EN JAMÓN
DE BELLOTA Y PRALINÉ DE TRUFA NEGRO

GAMA OCRE

ESPUMA DE APIONABO, ANGULA DE MONTE
Y VIEIRA AHUMADA

GAMA LIMÓN

FOIE MICUIT, LEMON CURD Y GUANAJA

GAMA TIERRA

RODABALLO SALVAJE, ANÉMONAS DE MAR Y ACEITES DE CORAL

GAMA VIOLETA

LOMO DE CIERVO CON CREMA DE CAMOTE,
REMOLACHA Y TOQUES DE CACAO

GAMA TURQUESA

PISCO SOUR DE ESPIRULINA Y MARACUYÁ

GAMA VERDE

OPERA MATCHA, AGUACATE Y PISTACHO

SELECCIÓN DE DULCES NAVIDEÑOS

UVAS DE LA SUERTE

BODEGA

VINO BLANCO · FILLABOA, ALBARIÑO 2023 D.O. RIAS BAIXAS
VINO TINTO · ABADIA RETUERTA S.E. 2019 V.T. CASTILLA Y LEÓN
Agua, refrescos, cervezas y selección de café, té e infusiones

Chef, Juan Agustín Rodríguez
Maître, Rebeca Benito

220 €
IVA incluido

El Monje

RESTAURANTE

Fin de año



DECEMBER 31ST, "MONOCHROMY"

RED RANGE

TOASTED PANIPURI, ALMADRABA RED TUNA AND RED SHRIMP CAVIAR

ORANGE RANGE

PUMPKIN MOCHI, CURED EGG YOLK IN ACORN
HAM AND BLACK TRUFFLE PRALINE

OCHRE RANGE

CELERIAC FOAM, ELVER AND SMOKED SCALLOPS

LEMON RANGE

FOIE MICUIT, LEMON CURD AND GUANAJA

EARTH RANGE

WILD TURBOT, SEA ANEMONES AND CORAL OILS

VIOLET RANGE

DEER LOIN WITH SWEET POTATO CREAM,
BEET AND HINTS OF COCOA

TURQUOISE RANGE

SPIRULINA AND PASSION FRUIT PISCO SOUR

GREEN RANGE

OPERA MATCHA TEA, AVOCADO AND PISTACHIO

SELECTION OF CHRISTMAS SWEETS

LUCKY GRAPES

CELLAR

WHITE WINE · FILLABOA, ALBARIÑO 2023 D.O. RIAS BAIXAS
RED WINE · ABADIA RETUERTA S.E. 2019 V.T. CASTILLA Y LEÓN
Agua, refrescos, cervezas y selección de café, té e infusiones

*Chef, Juan Agustín Rodríguez
Maitre, Rebeca Benito*

220 €
IVA incluido

El Monje

RESTAURANTE

Menu

1 ENERO

ENTRANTES

CAVA CON FRESAS

CONSOMÉ DE GAMBA ROJA CON COCA
DE ANGUILA AHUMADA

PRINCIPALES

CORVINA SALVAJE CON ALCACHOFAS
CONFITADAS Y CALDO DE BERZA

PRESA IBÉRICA ASADA AL CARBÓN
MARINADA EN CACAO Y ESPECIAS

POSTRE DEL CHEF

TATIN DE MANZANA CARAMELIZADA

SELECCIÓN DE DULCES NAVIDEÑOS

BODEGA

VINO BLANCO · BLANCO NIEVA, VERDEJO, 2023 D.O. RUEDA
VINO TINTO · CARMELO TODERO 2022, 9 MESES, D.O. RIBERA DEL DUERO
ESPUMOSO · VIA DE LA PLATA BRUT NATURE D.O. CAVA EXTREMADURA
Agua, refrescos, cervezas y selección de café, té e infusiones

74 €

IVA incluido

Chef, Juan Agustín Rodríguez
Maître, Rebeca Benito

El Monje

RESTAURANTE

Menu

JANUARY 1ST

STARTERS

STRAWBERRY CAVA

RED SHRIMP CONSOMMÉ WITH
SMOKED EEL COCA

MAIN COURSE

WILD SEA BASS WITH
CONFIT ARTICHOKE AND CABBAGE BROTH

CHARCOAL-GRILLED IBERIAN PORK
MARINATED IN COCOA AND SPICES

CHEF'S DESSERT

CARAMELIZED APPLE TATIN

SELECTION OF CHRISTMAS SWEETS

CELLAR

WHITE WINE · BLANCO NIEVA, VERDEJO, 2023 D.O. RUEDA

RED WINE · CARMELO TODERO 2022, 9 MESES, D.O. RIBERA DEL DUERO

SPARKLING WINE · VIA DE LA PLATA BRUT NATURE D.O. CAVA EXTREMADURA

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

74 €

VAT included

*Chef, Juan Agustín Rodríguez
Maitre, Rebeca Benito*

El Monje

RESTAURANTE