

El Monje

RESTAURANTE

24 DE DICIEMBRE · DECEMBER 24TH

Nochebuena · *Christmas Eve*

Ponche de Navidad · Christmas Punch

Galets de faisán con jugo de trufa negra marinado y moscatel de albaricoque
Pheasant galets with marinated black truffle juice and apricot "muscatel"

Terrina de camarones con áspic de su fumet
Prawns terrine with aspic fumet

Micuit de pato con gel de guindas al Jerez
Foie micuit with a "Sherry" cherries jelly

Mero con salsa de citronela, jengibre y limón
Grouper fish with citronella, ginger and lemon sauce

Cabrito asado con lombarda y piñones
Roasted kid goat with red cabbage and pine nuts

Tatín de manzana con helado cremoso de almendras y garrapiñadas
Apple tart tatin with a candy almond ice-cream

Dulces Navideños · Christmas sweets

BODEGA · CELLAR

Vino Blanco · White Wine

O Pequeno Mein D.O. Ribeiro 2020

Vino Tinto · Red Wine

Abadía Retuerta S.E. 2018 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

115 €

IVA incluido · VAT included

Chef Agustín Rodríguez





El Monje

RESTAURANTE

25 DE DICIEMBRE · DECEMBER 25TH

Navidad · Christmas

Ponche de Navidad
Christmas Punch

Ravioli de cabracho con caldo de gamba roja
"Cabracho" ravioli with red prawns juice

Lomo de corvina con pil-pil de jamón de bellota
Corvina fish loin with Iberian ham in a pil-pil sauce

Lechón crujiente con guiso de sus manitas, boletus y foie
Roasted suckling pig with boletus, foie and trotters stew

Torrija de azúcar con helado de caramelo y avellanas escarchadas
Torrija with caramel ice-cream and crystallized hazelnuts

Dulces Navideños
Christmas sweets



BODEGA · CELLAR

Vino Blanco · White Wine

Jose Pariente D.O. Verdejo 2022

Vino Tinto · Red Wine

Carmelo Rodero 9 meses D.O. Ribera de Duero 2021

Cava

Vía de la Plata D.O. Cava

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

74 €

IVA incluido · VAT included

Chef Agustín Rodríguez

El Monje

RESTAURANTE

31 DE DICIEMBRE · DECEMBER 31ST

Nochevieja · *New Year's Eve*

Cava con fresas · Cava with strawberries

Ceviche de langostinos de Sanlúcar con caviar de ají amarillo
"King prawns from "Sanlúcar" Ceviche with yellow ají caviar

Crocante de ibérico con mouse de foie y pistacho
Iberian crust with foie and pistachio mousse

Vieira trufada con infusión de setas
Truffled scallop with a mushrooms infusion

Lubina salvaje con menier de berberechos y toques cítricos
Wild sea bass with cockles meuniere and citrics

Cordero lechal moscovado con ravioli de sus manitas y su propio jugo ligado
Toasted baby lamb with a trotters ravioli and its own juice

Burbujas de chocolate y aromas dulces
Chocolate bubbles and sweet bouquet

Dulces Navideños y Uvas de la Suerte · Christmas sweets and Lucky grapes

BODEGA · CELLAR

Vino Blanco · White Wine

O Pequeño Mein D.O. Ribeiro 2020

Vino Tinto · Red Wine

Abadía Retuerta S.E. 2018 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

Incluye cotillón, barra libre hasta las 4 am, recena y candy bar
Includes cotillon, open bar until 4:00 a.m., late-night snacks and candy bar

220 €

IVA incluido · VAT included

Chef Agustín Rodríguez

El Monje

RESTAURANTE

1 DE ENERO · JANUARY 1ST

Año Nuevo · New Year

Cava con fresas
Cava with strawberries

Consomé de ave con huevo trufado a baja temperatura
Chicken consommé with low temperature truffled eggs

Taco de bacalao marinado con toques ahumados
Cod loin with a smoked sauce

Carrillera ibérica con peras al vino tinto y su demiglace
Iberian cheeks with red wine pears and demiglace

Tarta de queso cremosa con helado de higos
Traditional cheesecake with fig ice-cream

Dulces Navideños
Christmas sweets

BODEGA · CELLAR

Vino Blanco · White Wine

Jose Pariente D.O. Verdejo 2022

Vino Tinto · Red Wine

Carmelo Roderio 9 meses D.O. Ribera de Duero 2021

Cava

Vía de la Plata D.O. Cava

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

74 €

IVA incluido · VAT included

Chef Agustín Rodríguez