

Restaurante Refectorio

500 años de historia

Se llama REFECTORIO, palabra proveniente del latín refectus, a la sala destinada a comedor de los monjes en los monasterios y conventos. Tiene, generalmente, forma rectangular, y se halla situado en la galería opuesta a la iglesia.

En el Refectorio del Hotel Convento La Magdalena encontramos bajo la cal una única frase escrita por nuestros franciscanos, "Omnia a te", o lo que es lo mismo "Todo proviene de ti".

Nuestros maestros de la cocina elaboran cada plato con productos de nuestra tierra, entre otros, de los huertos ecológicos de la finca de La Magdalena.

Esperamos lo disfruten...¡Buen provecho!

Para picar

Jamón ibérico de bellota con tostas de mollete antequerano y AOVE "La Magdalena"	24,00
Surtido de quesos payoyos (semicurados y en manteca)	15,00
Anchoas del cantábrico con croissant tostado y mantequilla salada	16,00
Croquetas de mejillones con alioli de chipotles	13,00

Entradas frías

Vieira asada con bloody mary de tomatitos	12,00
Porra antequerana con queso payoyo y taquitos de jamón ibérico	10,00
Ensalada de escarola con caballa marinada en casa	12,00

Entradas calientes

Patatas a la crema con huevo poché y crema de trufas	14,00
Tallarines con boloñesa de bogavante	13,50

Del mar a la mesa

Rape, bizcocho de pimientos y salsa de alioli caliente	19,00
Bogavante con terciopelo de puerros y holandesa de setas	25,00
Corvina a baja temperatura con hummus de habitas y crujiente de gambas cristal	16,00

Carnes

Añojo sobre pan cristal gratinado con holandesa y jugo de oporto	24,00
Ravioli de toro envuelto en pan con calabaza asada	21,00
Chivo Kárstico	19,00

Postres

Buñuelos rellenos de chocolate con mousse guiandujar y helado de mango	5,00
Empanadillas de arroz con leche con helado de vainilla	5,50
Torrija con leche de coco, helado de Pedro Ximénez y mousse de chocolate al 70%	6,00



IVA incluido