



Restaurante_____

Refectorio

500 Años de Historia

ENTRANTES

Verdura del convento 16
de nuestra huerta, en texturas con crema de tupinambo, crujiente de quinoa y
consomé templado de vegetales



Carpaccio de presa ibérica 17
y helado de queso, polvo de aceituna negra y tomate



Gazpacho "oriental" 18
con sardina ahumada y esféricos de piparras y aceitunas



Porra antequerana 16
con yemas de erizo fresco y jamón de bellota



Dúo de croquetas 18
carabinero y su tartar, y de conejo a baja temperatura y paté



Ajoblanco anisado 19
con vieira curada, panceta ibérica crujiente y crema de ajo negro



Tabla de quesos 20
Payoyo semicurado, Ocaña, curado viejo de oveja al romero y leche cruda de oveja en aceite



Ventresca curada de atún rojo 23
acompañado de croissant, crema de tomate y mahonesa de Jabúgo



Jamón ibérico de bellota 26
acompañado de tostas de mollete y AOVE La Magdalena



Milhoja de anguila ahumada 28
con foie, manzana y Payoyo, y una suave crema de granny smith y cardamomo



PESCADOS

Raya en beurre blanc amontillada 24
con crema de maíz asado y polvo de mantequilla



Socarrat de arroz 23
acompañado de salmónete de roca y alioli de erizo



San Pedro asado 24
con mollejas de cordero crujientes acompañado de agua de tomate



Tartar de pez mantequilla 25
con yema de huevo de corral curada y hojas de shiso



CARNES

Conejo en escabeche 19
a la zanahoria y glaseado en su propio jugo



Magret de pato 22
avainillado con almendras en texturas



Presa de ibérico de bellota 26
a baja temperatura con mole y patata milhojas crujiente



Lomo bajo de Wagyu 5.0 39
acompañado de verduritas baby



POSTRES

Melocotón asado 8
con crema inglesa de cardamomo, anís estrellado y helado de frutos rojos


Lichis de café 9
con gelatina rota, helado de violetas y sopa de maracuyá

Mojito de manzana en texturas 9

El Torcal de chocolate 11,20
  



Servicio de Pan y Aceite 2€ - Precios en Euros - IVA INCLUIDO

