



HOTEL MONASTERIO DE
SAN FRANCISCO

MENÚ 1 NAVIDAD 2022

APERITIVOS EN MESA CADA 4 PERSONAS

Paté de la casa con mermelada de la casa casera
Ensaladilla de gambas
Croquetas caseras
Berenjenas con miel de caña

PLATO A ELEGIR

Timbal de carrilleras de cerdo al vino tinto con patatas
gratinadas ó
Dorada a la espalda con verduras salteadas

POSTRE

Suspiro de café
Dulces navideños

BEBIDAS DURANTE LA COMIDA

Cerveza, refrescos, vinos del monasterio, agua mineral y café

PRECIO POR PERSONA: 38,00 iva incluido

TELÉFONOS DE RESERVA: 957710183 -699558950



HOTEL MONASTERIO DE
SAN FRANCISCO

MENÚ 2 NAVIDAD 2022

APERITIVOS EN MESA CADA 4 PERSONAS

Surtido ibérico (Jamón, salchichón ibérico y queso curado)
Paté de la casa con mermelada de naranja casera
Ensaladilla de gambas
Flamenquín casero con patatas crunchy
Berenjenas con miel de caña

PLATO A ELEGIR

Medallones de solomillo de cerdo al Jerez con patatas
gratinadas ó
Salmón al cava con champiñones

POSTRE

Milhoja de hojaldre rellena de crema pastelera sobre chocolate
caliente
Dulces navideños

BEBIDAS DURANTE LA COMIDA

Cerveza, refrescos, vinos del monasterio (Tinto Rioja/Blanco
Frisante), agua
mineral y café

PRECIO POR PERSONA: 42,00 iva incluido

TELÉFONOS DE RESERVA: 957710183 -699558950



HOTEL MONASTERIO DE
SAN FRANCISCO

MENÚ 3 NAVIDAD 2022

APERITIVOS EN MESA CADA 4 PERSONAS

Surtido ibérico
(Jamón, salchichón ibérico y queso curado)
Paté de la casa con mermelada de naranja casera
Ensaladilla de gambas
Flamenquines caseros con patatas crunchy
Berenjenas con miel de caña

PLATO A ELEGIR

Confit de pato con salsa de frambuesa acompañado de
cebollita francesa Ó
Lubina a la espalda con pisto

POSTRE

Tarta de queso sobre sirope de frutos rojos
Dulces navideños

BEBIDAS DURANTE LA COMIDA

Cerveza, refrescos, vinos del monasterio, agua mineral y café

PRECIO POR PERSONA: 45,00 iva incluido

TELÉFONOS DE RESERVA: 957710183 -699558950



HOTEL MONASTERIO DE
SAN FRANCISCO

MENÚ 4 NAVIDAD 2022

APERITIVOS EN MESA CADA 4 PERSONAS

Surtido ibérico
(Jamón, caña de lomo, salchichón ibérico y queso curado) Foie
de oca al Pedro Ximénez con manzana caramelizada
Langostinos
Revuelto de setas con jamón
Queso frito con salsa de frutos rojos
Sorbete de mandarina

PLATO A ELEGIR

Rabo de toro con patatas panaderas
○
Presa ibérica con jamón de bellota
○
Bacalao confitado con almejas

POSTRE

Coulant de chocolate con helado de vainilla
Dulces navideños

BEBIDAS DURANTE LA COMIDA

Cerveza, refrescos, vinos del monasterio, agua mineral y café

PRECIO POR PERSONA: 52,00 iva incluido

TELÉFONOS DE RESERVA: 957710183 -699558950