

MoBa Restaurante

Hotel Boutique Convento San Diego

bienvenidos · welcome



SINGULAR'S
*boutique*HOTELS

para comenzar *to start*

MIX DE PICOTEO, rollito de queso de cabra y confitura de tomate, ensaladilla rusa, lágrimas de calamar picante y croquetas de chef 22€

PICOTEO MIX, goat cheese and tomato jam roll, russian salad, spicy squid tears and chef croquettes 22€

Chacina Ibérica de cerdo autóctono 10€
Iberian chacina of native pork 10€

Tabla de quesos ecológicos de Km.0 16€ | media tabla 9€
Km.0 ecological cheese board 16€ | half board 9€

Carpaccio de manitas de cerdo con vinagreta de pistachos 11€
Carpaccio of pig trotters with pistachio vinaigrette 11€

Carpaccio de ternera con parmesano y rúcula 12€
Carpaccio of veal with parmesan and arugula 12€

Ensalada templada de queso de cabra con frutos secos 11€
Warm goat cheese salad with dried fruit 11€

Espárragos blancos de Navarra con mayonesa de cítricos 9€
White asparagus from Navarra with citrus mayonnaise 9€

Ensalada de bola de mozzarella fresca, pesto y tomate seco 13€
Fresh mozzarella ball salad, pesto and dried tomato €13

Nuestro fundido de 3 quesos con AOVE y orégano 12€
Our melted 3 cheeses with EVOO and oregano 12€

Huevos rotos trufados con Jamón Ibérico 11€
Scrambled eggs truffled with Iberian ham 11€

Bomba de rabo de vacuno estofado tradicional (90gr.aprox, 2und) 8€
Traditional stewed vacuum tail pump (90gr.approx, 2 units) 8€

Parrillada de verduras de la huerta (vegano) 13€
Grilled vegetables from the garden (vegan) 13€

Patatas Singular's con sobrasada 8€
Singular's potatoes with sobrassada 8€

pesca *fish*

Canelón XL de rape y gambas gratinado 12€
XL monkfish and prawn cannelloni au gratin 12€

Cochas de bacalao al Pil Pil con sus verduritas y patata horneada 18€
Pil Pil cod cheeks with vegetables and baked potato 18€

Tarta de Salmon sobre base de guacamole y tomate 13€
Salmon tart on a guacamole and tomato base 13€

Pulpo a la brasa con parmentier de patata aromatizada con eneldo 21€
Grilled octopus with potato parmentier flavored with dill €21

carne **meat**

Carrillera de ibérico deshuesada confitada con su guarnición 14€
Candied boneless Iberian cheek with its garnish 14€

Solomillo de ternera a la brasa con sus verduritas y patatas 22€ medio solomillo 13€
Grilled beef tenderloin with vegetables and potatoes 22€ | half tenderloin 13€

Secreto ibérico confitado con reducción de Pedro Ximenez 15€
Confit Iberian secret with Pedro Ximenez reduction 15€

Torre de rabo de toro a la plancha con sus pimientos escalivados 14€
Grilled oxtail tower with roasted peppers 14€

Entrecot de ternera, (aprox. 300 grs.) con pimiento de padrón y patata asada 18€
Veal entrecote, (approx. 300 grs) with padron pepper and roasted potato 18€

Codorniz rellena de foie y manzana 13€
Quail stuffed with foie and apple 13€

postres **desserts**

Arroz con leche San Diego 5€
Rice pudding San Diego 5€

Buñuelo de tiramisú con dulce de leche y frambuesa 6€
Tiramisu fritter with dulce de leche and raspberry 6€

Tarta de queso casera con mermelada de frutos del bosque 7€
Homemade cheesecake with fruit jam 7€

Carpaccio de piña con escamas de lima (vegano) 5€
Pineapple carpaccio with lime flakes (vegan) 5€

Canelones de membrillo y requesón 6€
Quince and cottage cheese cannelloni 6€

*¡compártenos tu experiencia!
share your experience with us!*

 hotelconventosandiego

Si tienes intolerancias alimenticias, por favor, infórmale al camarero previamente.
If you have food intolerances, please inform the waiter in advance.