



SENDEROS

	PVP
Chireta en tempura para dipear en espuma thai. (Precio por unidad) · 7,8*	3 €
Croquetas de jamón ibérico y de queso azul con espinaca. (8 uds, 4 y 4) · 1, 2 y 7*	10,00 €
Tatin de foie de pato con manzana Granny Smith caramelizada y aceite de vainilla	12,00 €
Jamón Ibérico con pan de cristal. · 7*	21,00 €

CAMINOS

Crema del día.	8,00 €
Pasta del día. · 7*	9,00 €
Migas del pastor con frutas ácidas. · 7*	10,00 €
Tartar de trucha del Cinca y gambas. · 1, 3, 4, 13*	11,00 €
Arroz meloso de carrilleras. · 9*	12,00 €
Ceviche de zamburiñas. · 3, 10 y 12*	13,00 €

HUERTAS

Ensalada de melocotones asados. · 1 y 5*	9,00 €
Ensalada aragonesa, pues. · 9*	10,00 €
Ensalada de Quinoas y verduras asadas.	11,00 €
Falafel sobre hummus de remolacha y tzatziki.	12,00 €

RÍOS Y MARES

Soldaditos de Pavía al estilo monasterio. · 3, 7 y 9*	11,00 €
Bacalao ajoarriero, algo tradicional de forma diferente. · 3*	12,00 €
Dorada a la plancha con vinagreta fresca de tomate de nuestro huerto. · 3, 9*	13,00 €
Lubina con papa arrugada y mojo verde. · 3 y 9*	14,00 €
Salmón acompañado de arroz Venere, verduritas y salsa de vino blanco. · 3, 9*	16,00 €

MONTES

Suprema de ave con alita, sobre verduras salteadas. · 7, 8*	13,00 €
Filete de añojo adobado en cítricos 24h, horneado y pasado por la parrilla. · 1, 10*	15,00 €
Cordero servido al estilo tradicional.	16,00 €
Costillas glaseadas con salsa dulce afrutada, acompañada de patata asada. · 9*	21,00 €
Costillas glaseadas con salsa picante & cerveza "Tronzadora". · 9*	21,00 €
Solomillo de vaca al momento, con cherrys, alcaparras, reducción balsámica, rúcula y parmesano. · 1, 9*	22,00 €

DULCE FINAL

Recomendación de helados. · 1, 2, 7*	6,00 €
Fresas con matices ácidos, balsámico y yogurt búlgaro. · 1, 2, 5, 7 y 9*	6,00 €
Tatin de mango. · 1, 2, 7*	6,00 €
Torrija del monasterio. · 1, 7*	6,00 €
Mi-cuit de chocolate para celíacos y no celíacos. · 1, 2*	6,50 €
Brownie de chocolate blanco, con helado de pistacho. · 1, 2, 5, 7*	8,00 €

* ALÉRGENOS ALIMENTARIOS

1 Lactosa · 2 Huevos · 3 Pescado · 4 Crustáceos · 5 Frutos de cáscara · 6 Cacahuete · 7 Gluten
· 8 Soja · 9 Sulfitos · 10 Apio · 11 Mostaza · 12 Molúscos · 13 Sésamo · 14 Altramuces

RESTAURANTE

