

Primeros platos

Sopa de Pescados Franciscana

Receta elaborada en el convento de Louro, que solían preparar en los meses de invierno.

Crema de Calabaza

Plato recogido en el recetario de Sor Isabel que ingresó en las Hermanas Clarisas en 1956. Era un plato principalmente elaborado en otoño, cuando la calabaza abunda.

Endivias Braseadas con Salsa de Queso y Jamón

Receta elaborada en el convento de Herbón que solía prepararse en la época de carnaval.

Platos principales

Lomo de Merluza en Salsa Verde

Plato originario del monasterio Santa Clara de la Paz de Antequera (Málaga). Habitualmente, las hermanas clarisas lo reservaban para las grandes solemnidades.

Huevos Encapotados del Convento

Plato típico del Convento de San Francisco que solía prepararse en días de fiesta. Receta con sencillos ingredientes y delicioso sabor que se ha convertido en un recurrente plato en todos nuestros hogares.

Solomillo de Cerdo con Salsa de Mostaza y Patatas Confitadas

Plato típico del Convento de San Francisco que solía prepararse en días de fiesta. Receta con sencillos ingredientes y delicioso sabor.

Postres

Torrija de Miércoles Santo

Postre tradicional de Semana Santa.

Tarta del Obispo

Dulce tradicionalmente elaborado por las hermanas clarisas con textura de bizcocho y al que le añadían pasas y nueces

Puño de San Francisco

Degustados en ocasiones especiales por las Hermanas Clarisas, que además solían entregarlos como obsequio a sus bienhechores o amigos y que todavía hoy en día seguimos elaborando en nuestro convento.



26€

El menú incluye primer plato, plato principal, surtido de postres, pan y agua