

Primeros platos

Ensalada de Pimientos Asados y Ventresca de Atún

Ensalada que se elaboraba en distintos conventos del territorio español, especialmente en época de cuaresma.

Endivias Braseadas con Jamón y Salsa de Queso

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

Potaje de Garbanzos y Espinacas

Puchero tradicional elaborado por las Hermanas Clarisas en el Monasterio de Lerma (Burgos), donde los ingredientes principales son las espinacas y los garbanzos de Castilla.

Platos principales

Lomo de Caballa en Escabeche de Verduras y Champiñones

Receta originaria de las Madres Benedictinas del monasterio de San José, en San Pedro de la Fuente (Burgos)

Huevos Encapotados al Estilo 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

Brocheta de Lomo de Ternera y Verduras de Temporada con Salsa de Rábano Picante

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

Surtido de postres

Tarta de Chocolate de las Clarisas

Original postre recogido del recetario de las Hermanas Clarisas del Monasterio de San Pedro de Salvatierra (Álava). Solían prepararla en Nochebuena, en el día de la elección de la Abadesa y en alguna otra festividad

Tarta de Queso del Convento de San Francisco

Postre típico del Convento de San Francisco que solía prepararse en días de fiesta.



27€

El menú incluye primer plato, plato principal, postre, pan y agua