

Primeros platos

Crema de Calabaza con Jengibre y Aceite de Cebollino

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.

Croquetones del Convento

Receta elaborada en el convento de San Francisco de Santiago de Compostela.

Pisto de las Monjas con Huevo Escalfado

Receta elaborada en casi todos los conventos de España con productos recogidos de sus propios huertos. Las verduras empleadas suelen variar dependiendo de la zona y la temporada pero sus ingredientes principales son el tomate y el pimiento.

Platos principales

Lomo de Salmón a la Sidra

Receta procedente del convento de Herbón donde destaca el sabor especial que le aporta la sidra de la manzana de la zona. Solían prepararla en período estival, época del año en la que esta fruta es más abundante.

Bacalao Benedictino

Receta originaria de las Madres Benedictinas del monasterio de San José, en San Pedro de la Fuente (Burgos) en la que el tomate y los pimientos dan personalidad al plato.

Solomillo de Cerdo con Salsa de Mostaza y Miel

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

Pera al Vino Tinto

Postre sacado del recetario del Monasterio de Santa Clara de Nuestra Señora de Bretonera en Belorado (Burgos), que hoy en día se ha convertido en un recurrente postre en todos nuestros hogares.



27€

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