

Restaurante “El Claustro”

ENTRADAS FRIAS

COLD STARTERS/ENTRÉES FROIDES

Tabla de ibéricos   **16,00 €**

Iberian cold-cut platter/Assortiment de produits du porc ibérique

Jamón Gran Reserva de Jabugo **18,00 €**

Iberian ham platter/Jambon ibérique

Tabla de Quesos    **14,00 €**

Cheese platter/Plateau de fromages

Tartar de Aguacate, Salmón y Tomate      **13,00 €**

Avocado, salmon and tomato tartare/Tartar d'avocat, saumon et tomate

Tostas de Atún en Manteca    **12,00 €**

Tuna toast in butter/Toast de thon au beurre

Carpaccio de Ternera con Parmesano  **13,00**

Beef carpaccio with parmesan/Carpaccio de boeuf au parmesan

Tataki de Atún sobre compota de Mango    **14,00**

Tuna Tataki on Mango Compote/Tataki de thon sur compotée de mangue

Gambitas cocidas o a la plancha o al ajillo   **16,00 €**

Boiled or grilled or scampi shrimps/Crevettes bouillies ou grillées ou scampi

Langostinos figres cocidos o a la plancha   **19,00 €**

Boiled or grilled King prawns/Caramotes au court-bouillon

ENTRADAS CALIENTES

HOT STARTERS/ENTRÉES CHAUDES

Croquetas caseras de jamón ibérico a la hierbabuena    **9,00 €**

Iberian ham and mint croquettes/Croquettes maison de Jambon ibérique au menthè

Surtido de croquetas caseras (choco, jamón ibérico y bacalao)      **9,00 €**

Assortment of croquettes (squids, ham and codfish)/ Assortiment de croquettes(seiches, jambon et morue)

Crujiente de queso y puerros con reducción de Pedro Ximénez    **9,00 €**

Crunchy cheese and leeks with P.X. reduction/Croquant de fromage et poireaux aux réduction P. X.

Tostas de Alboronía con anchoas y alioli     **10,00 €**

Ratatouille toasts with anchovies and garlic mayonnaise/ Du pain grillé avec ratatouille aux anchois et aïoli

Huevos rotos con jamón ibérico   **12,00 €**

Scrambles eggs with potatoes, peppers and Iberian ham/ Oeufs brouillés au jambon ibérique (avec poivrons et des pommes de terre)

Choquitos a la plancha  **9,00 €**

Grilled little squids/petits calamars grillés




PAN/BREAD/DU PAIN 1,20 €

IVA 10% INCLUIDO/TAXES INCLUDED/VAT INCLUS

Restaurante "El Claustro"

ENSALADAS Y VERDURAS

SALADS AND VEGETABLES/SALADES ET LÉGUMES

Ensalada del Chef (Lechuga, Tomate, queso, aguacate, pollo y mostaza)    **9,00 €**
Chef Salad (lettuce, tomato, fresh cheese, avocado, grilled chicken and mustard)/Salade du Chef (laitue, tomate, fromage, avocat, poulet et moutarde à la ancienne.

Ensalada de aguacate con langostinos y quicos con salsa de ostras      **9,00 €**
Avocado salad with prawns and fried corn with oyster sauce/salade d'avocat au maïs frit avec sauce aux huîtres

Ensalada Templada de Queso de Cabra y Crujiente de Jamón Ibérico con Frutos Secos y Vinagreta de Miel    **9,00 €**

Grilled goat cheese salad with iberian ham/Salad tiède avec du fromagede chèvre et jambon ibérique

Parrillada de Verduras 9,00 €

Grilled vegetables/Légumes grillés

SOPAS Y CREMAS

SOUPS AND CREAMS/SOUPES

Gazpacho Andaluz   **7,00 €**

Andalusian "Gazpacho"(cold vegetable soup/Gazpacho Andalou (soupe froide de légumes et mie de pain)

Sopa de Pescados y Mariscos      **8,00 €**

Fish and Seafood Soup/Soupe de fruits de mer

Crema de Espárragos Verdes con Vieiras     **10,00 €**

Asparagus cream with scallops/Crème d'asperges vertes avec des coquilles Saint-Jacques

ARROCES, PASTAS, PIZZA


RICE,PASTA,PIZZA Ò/ RIZ,PÂTES, PIZZA

Paella Mixta      **15,00 € Por persona (min. 2 pers.)**

Paella Mixed "Paella" /"Paella" mixte

Arroz Negro con choco y alioli de almendras tostadas      **14,00 € Por persona (min. 2 pers.)**

Black rice with Squids and almonds mayonnaise/Riz noir avec seiches et alioli d'amandes

Paella de Verduras  **12,00 € Por persona (min. 2 pers.)**

Vegetables "Paella"/"Paella" de légumes

Espaguettis a la bolognesa o a la Carbonara       **9,00 €**

Spaghetti bolognese or carbonara/spaghetti bolognaise ou carbonar

Pizza de Pollo, bacon y champiñones   **11,50 €**

Chicken, bacon and mushroom pizza/pizza de poulet, bacon et champignons

PAN/BREAD/DU PAIN 1,20 €

IVA 10% INCLUIDO/TAXES INCLUDED/VAT INCLUS

Restaurante “El Claustro”

PLATOS VEGETARIANOS

VEGETARIAN DISHES/PLATS VÉGÉTARIANS

Crema de Puerros con salteado de setas 8,50 €

Leeks cream with sauteed mushrooms/Crème de poire au champignons sautés

Ensalada de Tomate, Aguacate y Orégano 7,00 €

Tomato, avocado and oregano Salad/Salade de tomates, avocat et origan

Arroz con wok de verduras 9,00 €

Rice with vegetable wok/Riz au wok de légumes

Aguacate con Perlas de Tomate y Crujiente de maiz 9,00 €

Avocado with tomato pearls and crunchy corn/Avocat au perles de tomate et maïs croquant

Pasta con Vegetales salteados 9,00 €

Pasta with sauteed vegetables/Pâtes au légumes sautés

Tortilla de setas 7,50 €

Mushroom Omelette/Omelette aux champignons

Revuelto de Espárragos Trigueros 9,50 €

Scrambled eggs with wild asparagus/Oeufs brouillés aux asperges sauvages

Pizza vegetal 10,00 €

Vegetarian pizza/pizza aux légumes

CONSULTENOS SI POR ALGUNA INTOLERANCIA NECESITA UN CAMBIO DE INGREDIENTES, DISPONEMOS DE HARINA DE GARBANZOS

/CONSULT US IF FOR ANY INTOLERANCE, YOU NEED A CHANGE OF INGREDIENTS. WE HAVE CHICKPEAS FLOUR

CONSULTEZ-NOUS SI POUR UNE INTOLÉRANCE, VOUS AVEZ BESOIN D'UN CHANGEMENT D'INGRÉDIENTS. NOUS AVONS DE LA FARINE DE POIS CHICK

PAN/BREAD/DU PAIN 1,20 €

IVA 10% INCLUIDO/TAXES INCLUDED/VAT INCLUS

Restaurante “El Claustro”

CARNES

MEATS/VIANDES

Rabo de Toro con Patatas Bastón y Romero      **18,00 €**
Oxtail stew with stick potatoes and rosemary/Oxtail avec pommes de terres et romarin

Secreto Ibérico a la Parrilla con Setas y Jamón    **17,00 €**
Roast iberian pork fillets with mushrooms and ham/Filets grillés de porc ibérique avec champignons et jambon

Entrecote de ternera al Gusto **25,00 €**

Veal entrecote/Entrecôte de veau

T-Bone Steak de Ternera al Gusto **30,00 €**

T-Bone Steak/Bifteck d'Aloyau

Paletilla Cordero Lechal con Patatas a lo Pobre      **28,00 €**
Roast lamb leg with potatoes and vegetables/Gigot d'agneau rôti avec pommes de terre et légumes

Solomillo de Ternera con guarnición **22,00 €**

Veal tenderloin garnished/Longe de veau garnie

PESCADOS

FISH/POISSONS

Lomo de Bacalao Confitado con tomate casero y alioli tostado     **17,00 €**
Cod loin with homemade tomatoe and roasted garlic mayonnaise/Morue aux tomates et alioli

Merluza sobre cremoso de patatas     **15,00 €**
Hake on potatoes cream/Colin à la crème de pomme de terre

Lomo de San Pedro con textura de Puerros    **17,00 €**
John Dory Fish with leeks cream/Saint-Pierre á la texture de poireaux

Lubina a la espalda   **17,00 €**
Baked sea bass/loup de mer au four

REGLAMENTO EU Nº 1169/2011

ESTABLECIMIENTO CON INFORMACIÓN DISPONIBLE EN MATERIA DE ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

SOLICITE INFORMACIÓN A NUESTRO PERSONAL



CONTIENE GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



APID



MOSTAZA



BRANOS DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES







PAN/BREAD/DU PAIN 1,20 €

IVA 10% INCLUIDO/TAXES INCLUDED/VAT INCLUS

Restaurante "El Claustro"

POSTRES

DESSERTS

Brownie con Helado de Vainilla y chocolate caliente       **5,00 €**
Brownie with Vanilla Ice-Cream and hot chocolate/Brownie avec crème glacé de vanilla et de chocolate chaud

Tocino de Cielo    **4,00 €**
Candied egg-yolk/Flan aux oeufs à la crème

Copa de Helado Alborán      **5,50 €**
Glass of assorted ice cream with nuts/verre de crème glacée aux noix

Ensalada de fruta con zumo de naranja y miel **5,50 €**
Fruit salad with orange juice and honey/salade de fruits aux jus d'orange et de miel

Porción de Tarta (a elegir)       **4,00 €**
Piece of cake (at your choice)/morceau de gâteau de votre choix

BEBIDAS

DRINKS/BOISSONS

Agua mineral con/sin gas 0,5 l. **1,80 €**
Mineral water or sparkling water 0,5 l./de l'eau minérale ou gazeuse 0,5 l.

Botellín de zumo **1,80 €**
Bottle of Juice/bouteille de jus

Zumo de naranja natural **2,25 €**
Orange juice/Jus d'orange

Refrescos variados **2,20 €**
Cool drinks/boissons fraîches

Cerveza sin alcohol **2,20 €**
Non alcohol beer/bière sans alcool

Cerveza de barril **2,20 €**
Glass of beer/verre de bière

Cerveza 1/3 **2,30 €**
Bottle of beer/bouteille de bière

Heineken, Guinness, Coronita **3,00 €**
Import beer/Bière d'importation

Copa de vino generoso (Alfonso, Pedro Ximénez, Rio Viejo, Cream, Málaga Virgen) **2,80 €**
Glass of Fortified wine/verre de vin fortifié

Copa de Tio Pepe/La Ina/Manzanilla **2,80 €**

Copa de Rioja Tinto/blanco o rosado **2,20 €**
Glass of red wine/white or rosé/verre du vin rouge, blanc ou rosé

PAN/BREAD/DU PAIN 1,20 €

IVA 10% INCLUIDO/TAXES INCLUDED/VAT INCLUS

Restaurante "El Claustro"

CARTA DE VINOS

WINE LIST/CARTE DU VINS



VINOS TINTOS

RED WINE/VIN ROUGE

Tinto de la Casa (D.O. Valdepeñas) 7,00

D.O CASTILLA Y LEON

YLLERA Roble 13.00

D.O RIOJA

Moraga Cosecha 12,00

Viña Extrisima 3/8 6,50

Cune Crianza 3/8 9,00

Cune Crianza 18,00

Chitón Crianza 14,00

Viña Alcorta Crianza 17.00

D. O RIBERA DEL DUERO

AVANIEL 13.00

Condado de Ariza Reserva 30,00

Protos Joven 16,00

Vega Real Roble 16,00

Viña Mayor Crianza 18,00

VINOS BLANCOS

WHITE WINE/VIN BLANC

Moraga (D.O. Rioja) 12,00

Moraga 7 Verdejo 12,00

Analivia Verdejo (D.O. Rueda) 12,00

VINOS ROSADOS

ROSÉ WINE/VIN ROSÉ

Lambrusco 9,00

Moraga (D.O. Rioja) 12,00

VINOS DE LA PROVINCIA DE CADIZ

Maestrante Semi 12,00

Castillo de San Diego (Barbadillo) 12,00

Castillo de San Diego 3/8 8,00

CAVAS

Cava Semi Masía Estaella 12,00

Cava Brut Jaume Sierra 12,00

Monastrol Brut 17,00

Codorniu Benjamín 5,50