

Primeros platos

Ensalada Festiva de Santa Clara

Plato elaborado en los Conventos de Santa Clara cuyo origen resulta desconocido para las hermanas, aunque lo solían preparar en días de fiesta o celebraciones.

Revuelto de Bacalao

Plato recogido en el recetario de las Hermanas Clarisas. Sencilla y sabrosa receta que solía servirse acompañado de ensalada.

Crema de Espárragos Blancos

Plato recogido en el recetario de las Hermanas Clarisas del Monasterio de Xátiva, segundo más antiguo del reino de Valencia. Sencilla y nutritiva receta cuyo ingrediente principal es el espárrago blanco, originario de esta zona del Mediterráneo.

Platos principales

Merluza a la Jardinera

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

Guiso de Cordero y Setas

Tradicional puchero elaborado en muchos conventos de diferentes órdenes dada su sencillez y buen sabor gracias a la paletilla de cordero.

Dorada de San Andrés

Cuenta una leyenda cántabra que Simón Pedro y su hermano Andrés se aventuraban de vez en cuando por las aguas cantábricas para capturar doradas. Pedro era buen pescador y Andrés un experto cocinero.

Postres

Filloas con Salsa de Naranja y Nueces

Receta preparada por las Hermanas Clarisas en la que, a este postre tradicional, se le da un toque diferente introduciendo un sabor cítrico y frutos secos.

Flan de Fray Raúl

Dulce que Fray Raúl, fraile franciscano que vivió en el Convento de Herbón (Padrón), elaboraba todos los años el día de San Antonio.

Peras 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.



20€

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

First course

Santa Clara's Festive Salad

This dish is prepared in Santa Clara's Convents during holidays or celebrations, although its origin is unknown.

Scrambled Eggs with Cod

This dish belongs to the Clarisse sisters' recipe book. They used to serve this tasty and simple recipe with salad.

White Asparagus Cream

This dish was collected from the recipe book of Clarisas Sisters' Monastery in Xativa, which is the second oldest of Valencia's kingdom. It is a simple and nutritious recipe whose main ingredient is the white asparagus, which is originate in this area of the Mediterranean.

Main course

Hake with Vegetables

This dish comes from Santa Clara de la Paz's Monastery in Antequera (Málaga). The Clarisas' sisters used to reserve this dish for big celebrations.

Lamb and Mushroom Stew

Due to the fact that this stew is not only very easy to cook but also very rich, it is prepared in many convents from different Orders.

San Andrés' Gilt-head Bream

The legend says that Simón Pedro and his brother Andrés used to fish Gilt-head Bream in the Cantabrian Sea. Pedro was a good fisherman and Andrés was an expert cook.

Dessert

Galician Crepes with Walnuts and Orange Sauce

This traditional recipe belongs to the Clarisse sisters. They prepared it with an original citric flavor and dried fruits.

Fray Raúl's Crème Caramel

Resident in the Convent of Herbón (A Coruña), Fray Raúl used to prepare it on St. Anthony's Day every year.

Pears in Red Wine

This dessert was collected from the recipe book of Monasterio de Santa Clara de Nuestra Señora de Bretonera in Belorado (Burgos). Nowadays, this dish has become a recurring dessert in our homes.



20€

The menu includes first course, main course, dessert, bread, water and coffee.