

Primeros platos

Sopa de Pescado Franciscana

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

Puerros Gratinados con Langostinos y Salsa de Queso

Plato recogido en el recetario de Sor Isabel que ingresó en las Hermanas Clarisas en 1956. Era un plato principalmente elaborado en verano.

Revuelto Campesino

Receta elaborada en el Monasterio del Sagrado Corazón de Cigales (Valladolid), que las hermanas clarisas elaboraban principalmente a base huevos, pimientos y cebolla.

Platos principales

Merluza en Salsa Verde

Plato originario del convento de las clarisas de Castrojeriz (Burgos), que tradicionalmente preparaban en Navidad, ya que antiguamente el día de Nochebuena era día de vigilia y solemnizaban la festividad en este plato

Bacalao Fray Juan de Zumarraga

Receta que lleva el nombre del primer Obispo de México, fraile franciscano, y procedente del Monasterio de Nuestra Señora de Padua en Durango (Vizcaya).

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.

Postres

Filloas con Crema y Salsa de Naranja

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.

Bavarois con Miel y Nueces

Receta elaborada por las hermanas clarisas en el Monasterio del Sagrado Corazón de Cigales (Valladolid)

Pudín de Manzana

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



20€

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

First course

Franciscan Fish Soup

Dish elaborated in Louro's convent. This dish used to be prepared mainly in winter.

Grilled Leeks with Prawns and Cheese Sauce

*Dish learnt from Sister Isabel's cookbook, who joined the nuns of the Order of St. Clare in 1956.
This dish used to be prepared mainly in summer*

Scrambled Eggs with Onion, Peppers and Potatoe

Dish elaborated by the Clarisas's Sisters at Sagrado Corazón de Cigales Monastery (Valladolid). The main ingredients are eggs, peppers and onion.

Main course

Hake in Green sauce

This dish was frequently cooked in Santa Clara Convent in Castrojeriz (Burgos) to celebrate Christmas, as Christmas Eve Day used to be a vigil day.

Fray Juan de Zumarraga's Cod

This dish is named after Fray Juan de Zumárraga, a Franciscan fray who came from a monastery in Durango (Biscay) and became Mexico's first Bishop.

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.

Dessert

Galician Crepes with Cream and Orange Sauce

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

Bavaois with Honey and Walnuts

Dish elaborated by the Clarisas's Sisters at Sagrado Corazón de Cigales Monastery (Valladolid).

Apple Pudding

Original dessert whose recipe belongs to St. Clare's Monastery in San Pedro de Salvatierra (Álava). They used to prepare it at Christmas Eve, Abess' election day or any celebration.



20€

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