

Menú conventual

Primeros platos

Ensalada de pollo de corral escabechado con vinagreta de mango

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

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.

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 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).

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

Leche frita

Claro ejemplo de postre monacal que todavía hoy en día se elabora en muchos de nuestros hogares. Esta receta pertenece al Monasterio de Santa Clara en Medina del Campo (Valladolid).

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