

Primeros platos

Endivias Salteadas con Jamón y Salsa de Queso

Receta elaborada en el convento de Herbón que solía prepararse en la época de carnaval.

Coliflor Rebozada con Mayonesa de Soja

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

Habas con Mejillones

Plato recogido del recetario de las hermanas Clarisas en el que utilizaban mejillones para enriquecer el tradicional potaje con habas y así prepararlo en ocasiones especiales.

Platos principales

Merluza en Salsa Verde

Plato originario del monasterio Santa Clara de la Paz de Antequera (Málaga), preparado con espárrago, guisantes, perejil y patata. Habitualmente, las hermanas clarisas lo reservaban para las grandes solemnidades.

Jarrete de Ternera Guisado con Patatas Confitadas

Plato elaborado en los conventos franciscanos en días de fiesta muy significativos. La sencillez del plato recuerda el humilde carácter de San Francisco de Asís cuya vida estuvo dedicada al servicio y entrega a los demás.

Huevos Encapotados del Convento con Patatas Fritas y Salsa de Tomate Casera

Plato típico del Convento de San Francisco que solía prepararse en días de fiesta. Receta con sencillos ingredientes y delicioso sabor que se ha convertido en un recurrente plato en todos nuestros hogares.

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.

Manzana Asada

Postre tradicional recogido del recetario de las Hermanas Clarisas.



27€

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