



SAN CLODIO
DOS MONXES

RESTAURANTE

Buen provecho

A GOURMET EXPERIENCE

Este establecimiento tiene a disposición de sus clientes información relativa a alergias e intolerancias alimentarias. Solicítela a nuestro personal.

Este establecimiento ten a disposición dos seus clientes información relativa a alerxias e intolerancias alimentarias. Solicíteaa ao noso persoal.

This establishment has at its customers disposal information related to food allergies and intolerances. Please, ask our staff for information.

Español:	2
Galego:	4
English:	6

PARA PICAR

MINI TORTILLA CON ZORZA Con huevos ecológicos.	9,00€
OLIVAS ALIÑADAS “EIDOS DE IRIA” Con “xoubas” y harina de castaña.	9,00€
MEJILLÓN DE LA RÍA EN CEVICHE DE CÍTRICOS Con caviar de AOVE y helado de albahaca.	9,50€
PULPO TRADICIONAL “A FEIRA”	10,50€
PULPO “A GRELLA” Con la gelatina de su cocción y cebolla encurtida.	10,50€
ENSALADA DE POLLO DE CAMPO EN ESCABECHE Con vinagre do Ribeiro y AOVE.	10,00€
ENSALADA DE BROTES TIERNOS Con langostinos, zamburiñas y miel de Galicia.	12,00€
JAMÓN IBÉRICO D.O.P. LOS PEDROCHES Con tostas de pan de pueblo y helado de tomate.	25,00€

DE CUCHARA

CREMA DE VERDURAS DE TEMPORADA Con aceite de pimentón de La Vera.	9,00€
LAS FABAS DE LOURENZÁ A nuestra manera.	14,00€

DEL MAR

BACALAO CONFITADO Con pil pil de hongos.	14,00€
MERLUZA DE CELEIRO A 75° Con berberechos y salicornia.	14,00€
LUBINA CON SHIITAKE Y SEPIA GUISADA	15,00€

DEL CAMPO

**CORDERO LECHAL ASADO
AL ESTILO CISTERCIENSE** 12,00€

CROCA DE VACA A LA BRASA 12,00€

ESPECIALIDADES DEL MONASTERIO

MUSLO DE GALLO CELTA 13,00€
Guisado como toda la vida.

GALLITO CELTA DE 40 DÍAS AL HORNO 15,00€
Con mojos canarios.

**JARRETE DE TERNERA LECHAL
CONFITADO A 85°** 20,00€
Y su guarnición (2 pax).

CHULETÓN DE VACA MADURADA 45 DÍAS 30,00€
Con patatitas asadas.

MOMENTO DULCE

**MILHOJAS DE CREMA A LA VAINILLA
Y HELADO DE LICOR CAFÉ** 4,00€

LA UVA TREIXADURA EN TEXTURAS 4,00€

**FONDANT DE CHOCOLATE NEGRO
CON NÚCLEO BLANCO Y HELADO
DE MANDARINA** 4,00€

**CAÑITAS DE MASIDE RELLENAS
DE CREMA** 5,00€

PARA PICAR

MINI TORTILLA CON ZORZA Con ovos ecolóxicos.	9,00€
OLIVAS ADEREZADAS “EIDOS DE IRIA” Con xoubas e fariña de castaña.	9,00€
MEXILLÓN DA RÍA EN CEBICHE DE CÍTRICOS Con caviar de AOVE e xeados de albáfega.	9,50€
POLBO TRADICIONAL A FEIRA	10,50€
POLBO A GRELLA Coa xelatina da súa cocedura e cebola encurtida.	10,50€
ENSALADA DE POLO DE CAMPO EN ESCABECHE Con vinagre do Ribeiro e AOVE.	10,00€
ENSALADA DE BROTES TENROS Con lagostinos, zamburiñas e mel de Galicia.	12,00€
XAMÓN IBÉRICO D.O.P. LOS PEDROCHES Con tostas de pan de pobo e xeados de tomate.	25,00€

DE CULLER

CREMA DE VERDURAS DE TEMPADA Con aceite de pemento da La Vera.	9,00€
AS FABAS DE LOURENZÁ Á nosa maneira.	14,00€

DO MAR

BACALLAU CONFEITADO Con pil pil de fungos.	14,00€
PESCADA DE CELEIRO A 75° Con berberechos y salicornia.	14,00€
ROBALIZA CON SHIITAKE E SEPIA GUISADA	15,00€

DO CAMPO

**CORDEIRO LEITÓN ASADO
AO ESTILO CISTERCIENSE** 12,00€

CADEIRA DE VACA Á BRASA 12,00€

ESPECIALIDADES DO MOSTEIRO

COXA DE GALO CELTA 13,00€
Guisado como toda a vida.

GALO CELTA DE 40 DÍAS AO FORNO 15,00€
Con mojos canarios.

**JARRETE DE TENREIRA LECHAL
CONFEITADO A 85°** 20,00€
E a súa guarnición (2 pax).

CHULETÓN DE VACA MADURADA 45 DÍAS 30,00€
Con patacas asadas.

MOMENTO DOCE

**MILFOLLAS DE CREMA Á VAINILLA
CON XEADO DE LICOR CAFÉ** 4,00€

A UVA TREIXADURA EN TEXTURAS 4,00€

**FONDANT DE CHOCOLATE NEGRO
CON NÚCLEO BRANCO E XEADO
DE MANDARINA** 4,00€

**“CAÑITAS” DE MASIDE RECHEAS
DE CREMA** 5,00€

SMALL PLATES

MINI OMELETTE WITH PORK STRIPS	€9.00
With organic eggs.	
MARINATED OLIVES	€9.00
With sardines and chestnut flour.	
MUSSELS IN CITRUS CEVICHE	€9.50
With EVOO caviar and basil ice cream.	
TRADITIONAL "A FEIRA" OCTOPUS	€10.50
GRILLED OCTOPUS	€10.50
With its own gelatine and pickled onion.	
FREE-RANGE CHICKEN SALAD	€10.00
With Ribeiro vinegar and EVOO.	
BABY GREENS	€12.00
With prawns, scallops and Galician honey.	
IBERIAN HAM (D.O.P. LOS PEDROCHES)	€25.00
With rustic toasted bread and tomato ice cream.	

SPOON FOOD

SEASONAL CREAM OF VEGETABLE SOUP	€9.00
With La Vera paprika oil .	
LOURENZÁ-STYLE BROAD BEANS	€14.00
With our twist.	

FROM THE SEA

CONFIT COD	€14.00
With mushrooms pil-pil.	
75° HAKE	€14.00
With cockles and salicornia.	
SEA BASS WITH SHIITAKE AND STEWED CUTTLEFISH	€15.00

FROM THE FIELDS

**ROASTED SUCKLING LAMB
CISTERCIAN STYLE** €12.00

CHARGRILLED RUMP STEAK €12.00

MONASTERY SPECIALITIES

GRANDMA'S CHICKEN THIGH €13.00

ROASTED 40-DAY OLD CHICKEN €15.00
With Canary-islands sauces.

SUCKLING VEAL SHANK €20.00
Confit at 85° with side (2 pax).

T-BONE STEAK AGED 45 DAYS €30.00
With roasted potatoes.

SWEET MOMENTS

**MILLEFEUILLE WITH VANILLA CREAM
AND COFFEE-LIQUEUR ICE CREAM** €4.00

TEXTURES OF GRAPES €4.00

**DARK CHOCOLATE FONDANT
WITH WHITE CHOCOLATE CORE
AND TANGERINE ICE CREAM** €4.00

MASIDE CANNOLI WITH CREAM FILLING €5.00



EUROSTARS
HOTELS