



CONVENTO
SAN ROQUE

PARA EMPEZAR

9€. Ensaladilla rusa de Amama y su palometa

16€. Mi-cuit caramelizado con puré de manzana y toque de jengibre

18€. Paleta ibérica de bellota de Guijuelo y su tumaca

14€. Cecina de León con aceite de oliva virgen extra

10€. Croquetas caseras del Convento

17€. Abanico de gambas de Huelva de gran calibre

16€. Langostinos de gran calibre a la plancha

14€. Mollejas de cordero lechal crujientes

15€. Pimientos rellenos de txangurro en salsa de nécoras

11€. Plato de cuchara casero hecho a fuego lento

DE NUESTRO HUERTO

-Muchos de los productos vegetales que utilizamos en nuestras elaboraciones los obtenemos de nuestro huerto ecológico y están cultivados de manera natural y sin pesticidas.-

- 15€. Ensalada templada de bacalao estilo Club Ranero
- 12€. Ensalada de tomate y cebolla morada de Zalla
- 16€. Ensalada de ventresca de bonito con pimientos asados al horno de leña
- 14€. Parrillada de verduras de temporada



PASTAS Y ARROCES

- 9€. Gyozas de verduras con salsa kabayaki
- 12€. Wok de arroz integral con verduritas y toque de soja

DEL MAR

16€. Chipirones a la plancha con vinagreta de ajo

19€. Bacalao Club Ranero con pil-pil de azafrán

18€. Lomo de merluza de pintxo con salsa de cebolla y cava

* Consulte nuestros pescados del día



CARNES

39€/kg. Chuletón de ganado mayor con patatas y pimientos

20€. Solomillo de ternera con patatas braseadas

16€ Entrecotte de ganado mayor con patatas braseadas

14€. Costilla deshuesada asada a baja temperatura con miel y mostaza

44€. Cuarto de cordero al horno con ensalada verde

EN PLATO PEQUEÑO

6€. Pantxineta templada rellena de crema y almendra crujiente con mantecado

7€. Torrija caramelizada con azúcar moreno y helado de yogurt

6€. Brownie de chocolate y avellanas

7€. Tarta de queso cremosa horneada con frutos rojos

7€ Helado de queso con tierra de galleta con mantequilla

6€. Copa de helado (3 bolas)

8€. Valenciano / Escocés

8€. Irlandés

MENÚS

PUTXERA

(Bajo reserva)

Putxera de alubias con sus sacramentos

Postre casero

23€ por persona
Bebida no incluida

TXULETÓN

(Mínimo 2 personas)

Ensalada verde con cebolleta

Txuletón de ganado mayor (1kg para dos personas)
acompañado de patatas a la sartén y pimientos verdes

fritos

Postre casero

26€ por persona
Bebida no incluida

CUARTO DE CORDERO

(Mínimo 2 personas)

Cuarto de cordero con ensalada verde y cebolleta

Postre casero

30€ por persona
Bebida no incluida

INFANTIL

Jamón Ibérico de bellota

Croquetas de jamón ibérico

Tiras de pollo crujiente con patatas

Helado

13€ por persona
Bebida incluida



Servicio de pan de masa madre ecológico 1,80€
10% IVA incluido en los precios.

Disponemos de menús y productos especiales para celíacos, veganos y vegetarianos. Consulte a nuestro personal.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

En cumplimiento del Reglamento (UE) No1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, este establecimiento dispone para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos.

Diríjase a nuestro personal si desea más información al respecto.



Chile

19.80€. PETIT MORT

D.O.Rioja

14.00€. SIERRA CANTABRIA CR. 1/2L

14.00€. PEKATU TEMPRANILLO

17.00€. SIERRA CANTABRIA SELECCIÓN

16.50€. PEKATU CRIANZA

15,00€ PEKATU AUTOR. MAC. CARBÓNICA

17.60€. MARQUÉS DE VITORIA CR

18.00€. EZAR ORGANIC WINE

18.15€. LUIS CAÑAS CR

19.80€. VIÑA ALBERDI CR.

19.80€. PIEROLA

23.00€. ANGELES AMAREN

24.50€. VIÑA ARANA RESERVA

28.00€. MAGNUM PEKATU CRIANZA

38.50€. EL PUNTIDO

D.O. Ribera de Duero

16,00€. 12 TABLAS

26,00€. PROTOS

D.O. Toro

16,00€. ROMÁNICO

26.00€. ALMIREZ

Alcoy

15,00€. PAQUITO EL CHOCOLATERO

D.O. Bierzo

24.00€, CEPAS VIEJAS

VINOS TINTOS

D.O. Calatayud

15.00€. HONORO VERA

D.O. Tierra de Castilla

15.40€. DEHESA DE LUNA

Cuenca

15.00€. FINCA LA ESTACADA

Vinos Dulces

3.50€/copa. PX (PEDRO XIMENEZ)

10% IVA incluido en los precios.

VINOS BLANCOS

D.O.Rioja

13.20€. PEKATU

Bizkaiko Txakolina

16,00€. MUNETABERRI

18,00€. EGIA ENEA

19.80€. TXOMIN ETXANIZ

22,00€. SEÑORIO DE OTXARAN

D.O.Rueda

13.20€. V65

21.00€ CARABALLAS (ECOLÓGICO)

D.O Bierzo

18€ GODELLO EL ZARZAL(EMILIO MORO)

D.O.Rias Baixas

23.10€. TERRAS GAUDA

D.O.Italia

10.45€. MOSCATO ESPUMANTE

VINOS ROSADOS

D.O. Navarra

11.55€. HOMENAJE

D.O. Rioja

8.80€. CORDOVIN

Italia

9.90€. LAMBRUSCO

VINOS ESPUMOSOS

Cava

19.80€. CLAUSURA BRUT RESERVA ECOLÓGICO

22,80€ CLAUSURA BRUT NATURE ROSÉ

Champagne

39.60€. CHAMPAGNE MUMM

41.80€. CHAMPAGNE MUMM ROSÉE

10% IVA incluido en los precios.