



MENÚS CELEBRACIÓN

Restaurante Los Monges
Cocina de autor

Sor Valentina Mirón, 22 - Plasencia (Cáceres)

927 42 08 08

www.restaurantelosmonges.com

MENU 1

COMPARTIMOS

Entrantes · para cada 4 personas

Gyozas de vaca madurada (8 unidades).

Carpaccio de lomo madurado con nube de queso.

Tabla de ibéricos (6 variedades).

Tataki de solomillo de cerdo ibérico.

Croquetas de cecina y piquillo.

Carnes a compartir · elegir una

Entrecot de vaca madurada a la brasa (400 g).

Pluma ibérica a la brasa.

Presa ibérica a la brasa.

Mogote de Angus a la brasa.

Postres

Torrija caramelizada con helado de leche merengada.

Bailona clásica.

Bailona de pistacho.

Delicia de turrón.

Los postres pueden servirse individualmente o al centro para compartir.

Disponemos de postres sin gluten. Consultar intolerancias y alérgenos.

Bebidas

Vino Rioja, extremeño o Ribera del Duero, agua, cerveza y café.

- 45€ -

(IVA incluido)

MENU 2

COMPARTIMOS

Entrantes · para cada 4 personas

Huevos rotos con gambón al ajillo.

Risotto de boletus.

Tabla de ibéricos (6 variedades).

Gyozas de vaca a la parrilla.

Segundos a elegir · individual

Albóndigas de choco y gambas con almejas en salsa de marisco.

Lomo de bacalao con crema de pimientos del piquillo a la parrilla.

Entrecot de vaca a la brasa.

Pluma ibérica caramelizada en BBQ japonesa.

Jarrete de cordero confitado a baja temperatura y terminado al horno, sobre parmentier trufado.

Mogote de cerdo ibérico a baja temperatura, a la brasa, con salsa de curry.

Postres

Bailona de pistacho.

Delicia de turrón.

Se pueden intercambiar algunos platos de los menús 2 y 3,
previa consulta con el restaurante y sin variación de precio.

Disponemos de postres sin gluten. Consultar intolerancias y alérgenos.

Bebidas · Vino Rioja, extremeño o Ribera del Duero, agua, cerveza y café.

- 47€ -

(IVA incluido)

MENU 3

COMPARTIMOS

Entrantes · para cada 4 personas

Vieiras a la brasa.

Carpaccio de lomo madurado con nube de queso.

Croquetas de cecina y piquillo.

Canelón de bogavante con gambón.

Segundos a elegir · individual

Pulpo a la brasa con brocheta de verduras braseadas, parmentier de patata y salmorejo.

Atún rojo a la brasa con salsa de foie, shiitake salteado y toques de hoisin.

Solomillo de cerdo a la brasa, glaseado y caramelizado con salsa bourbon.

Carrilleras ibéricas de bellota sobre parmentier de patata, setas salteadas y reducción de Oporto.

Codillo confitado 12 horas a baja temperatura, terminado al horno, sobre parmentier de setas y glaseado con salsa de carne.

Medallón de vacuno a la brasa con crema suave de Oporto.

Postres

Bailona Kinder.

Torrija caramelizada con helado de leche merengada y frutos rojos.

Se pueden intercambiar algunos platos de los menús 2 y 3, previa consulta con el restaurante y sin variación de precio.

Disponemos de postres sin gluten. Consultar intolerancias y alérgenos.

Bebidas · Vino Rioja, extremeño o Ribera del Duero, agua, cerveza y café.

- 47€ -

(IVA incluido)



Gracias
por celebrar
con nosotros

Restaurante Los Monges
Cocina de autor

Sor Valentina Mirón, 22 - Plasencia (Cáceres)

927 42 08 08

www.restaurantelosmonges.com