

Primeros platos

Menestra de Verduras con Jamón

Plato preparado en casi todos los conventos de España con productos recogidos de sus propios huertos.

Sopa de Pescados Franciscana

Receta recogida del convento de Louro, que solía prepararse en los meses de invierno.

Croquetas del Convento

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

Platos principales

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).

Dorada de San Andrés

Cuenta una leyenda cántabra que Simón Pedro y su hermano Andrés se aventuraban de vez en cuando por las aguas cantábricas para capturar doradas. Pedro era buen pescador y Andrés un experto cocinero.

Lasaña Boloñesa

Receta procedente del Convento de Canedo que solía prepararse en la festividad del Cristo de Canedo

Surtido de postres

Puño de San Francisco

Degustado en ocasiones especiales por las Hermanas Clarisas, que además solían entregarlo como obsequio a sus bienhechores o amigos y que todavía hoy en día seguimos elaborando en nuestro convento.

Manzana Asada

Postre tradicional recogido del recetario de las Hermanas Clarisas.

Tarta de Chocolate

Postre que las Hermanas Clarisas del Monasterio de San Pedro de Salviatierra (Álava) solían preparar en Nochebuena, en el día de la elección de la Abadesa y en alguna otra festividad.



21€

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