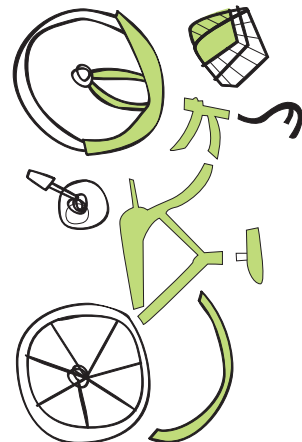


Carta Primavera / Verano 2015

Tapas & Entradas / Tapas & Appetizers

- 8 Patatas bravas/Brava Potatoes
- 8 Patatas "Les Monges" al horno con toque de curry /
Baked potatoes "Les Monges" with curry butter sauce
- 8 Alitas de pollo "Les Mongetes"/"Les Mongetes" chicken wings
- 8 Albóndigas de clausura/Cloistral meatballs
- 1,8 Croquetas de jamón (1ud)/ Ham croquettes (1pcs)
- 1,8 Croquetas de morcilla (1ud)/ Morcilla croquettes (1pcs)
- 1,8 Croquetas de chorizo (1ud)/ Chorizo croquettes (1pcs)
- 2,2 Croquetas de bacalao (1ud)/ Cod croquettes (1pcs)
- 2,5 Croquetas de Gamba Roja (1ud) / Denia red prawns croquettes (1pcs)
- 7,5 Ensaladilla de Sor Paqui/Sister Paqui Russian salad
- 8 Champiñones plancha con salsa verde/Grilled mushrooms in green sauce
- 8 Pimientos de Padrón/Grilled green Galician peppers
- 12 Verdura de Temporada plancha con Queso de Cabra/
Grilled vegetables with Gratin Goat Cheese
- 11 Gambones al ajillo/ Shrimps in garlic sauce
- 12 Figatell de sepia/ Cuttlefish Cutlets
- 11 Calamares a la Andaluza/Squid rings fried (Andalusian style)
- 10 Clóchinas de Dénia al vino/ Denia-style Mussels in white wine sauce
- 14 Tellinas/ Butterfly Clams
- 14 Carpaccio de Atún / Tuna carpaccio
- 12 Sepia plancha/Grilled cuttlefish
- 11 "Escombros" de calamar/Fried small squids
- 11 Chopitos fritos / Fried baby cuttlefish
- 15 Pescadito frito de la lonja/Fried fresh fish from the fish market
- 10 Boquerones fritos / Fried Anchovies
- 15 Jamón ibérico y quesos manchegos/ Iberian Ham & Manchego Cheese
- 15 Carpaccio de Buey/Ox Carpaccio
- 16 Pulpo a la Gallega/Galicia-style octopus
- 17 Tartar de atún rojo / Red tuna tartare
- 11,5 Patatas de la Madre Superiora: patatas, pimientos padrón,
huevos, cebolla y jamón
Mother Superior potatoes: potatoes, galician peppers,
egg, onion and ham



Ensaladas/ Salads

- 12 Ensalada Especial/Special Salad:
Espárragos, huevo, zanahoria, tomate, jamón, olivas, cebolla, atún, maíz
Asparagus, egg, tomato, ham, carrots, olives, onions, tuna, corn
- 12 Ensalada de Temporada/Season Salad:
Queso de cabra gratinado, fruta de temporada, aguacate, tomates, cebolla
Au gratin goat cheese, season fruit, avocado, tomato, onion
- 12 Ensalada de Pollo/Chicken Salad:
Pollo, picatostes, parmesano, cebolla, tomate, salsa
Chicken, croutons, parmesan cheese, onion, tomato, sauce
- 14 Ensalada de Salmón Ahumado/Smoked Salmon Salad
Salmón ahumado, queso feta, aguacate, lechuga, cebolla, pepino, tomate
Smoked salmon, feta cheese, avocado, lettuce, onion, cucumber, tomato

Nuestras tortillas a momento/ Made to order omelettes

- 6,5 Tortilla Española/Spanish Tortilla
- 6,5 Tortilla de berenjena/Eggplant Tortilla
- 6,5 Tortilla de morcilla y cebolla/Morcilla and onion Tortilla
- 6,5 Tortilla de champiñones/ Mushroom Tortilla

Pescado de la lonja/ Fresh fish from the fish market

- 16 Dorada a la espalda/Grilled Giltheadfish
- 16 Lenguado a la plancha/Grilled Sole
- 16 Emperador a la plancha/Grilled Swordfish
- 16 Bacalao con tomate/Grilled codfish with tomatoe
- 14 Sopa de Pescado y Marisco/Fish and Seafood Soup

Carnes/ Meats

- 12,5 Hamburguesa Completa de Buey de Valles de Esla
Complete Hamburger with potatoes
Pan, hamburguesa de buey, huevo, queso, bacon, cebolla, tomate y lechuga
Bread, ox meat, egg, cheese, bacon, onions, tomato, lettuce
- 16 Solomillo de cerdo a la plancha al Roquefort o a la Pimienta /
Pork Sirloin with Pepper or Roquefort sauce
- 16 Secreto a la Brasa / Grilled pork fillet
- 19 Chuletas de Cordero con ajos tiernos/
Lamb chops with Green garlic
- 24 Entrecot Gallego al Roquefort /Galician
Entrecote with roquefort sauce



Tasca de vins i menjars Les Monges

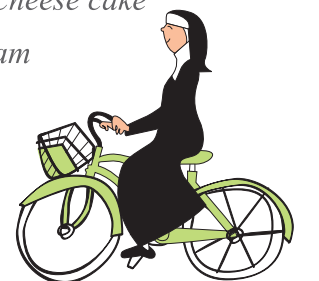
Paelas & Arroces* / Paelas & Rices*

- 15 Paella Valenciana/Valencian (meats) Paella
- 16 Paella de Marisco/Seafood Paella
- 15 Paella Mixta / Meats and Seafood Paella
- 15 Paella de Verduras/Vegetable Paella
- 22 Paella de Bogavante / Lobster Paella
- 16 Arroz Negro / Black Seafood Paella
- 16 Arroz del Senyoret/Paella with already peeled seafood
- 16 Arroz Meloso con Sepia y Cigalas/
Broth rice with Cuttlefish and Crayfishes
- 15 Fideuà de Marisco / Traditional Seafood Noodles

*Precio por persona - Min.2 pers./ *Price per person - Min.2 pers.

Pastres/ Desserts

- 6 Tiramisú
- 6 Bizcocho de chocolate con almendra/
Chocolate and almond sponge cake
- 6 Flan de almendra/Almond Custard
- 6 Tarta de Queso/Cheese cake
- 4,5 Helados/Ice Cream



1,8 Pan y alioli/Bread with ali-oli garlic mayonnaise