

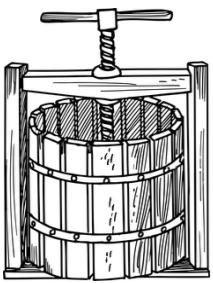
Para empezar le podemos ofrecer...

- ... un **Vermutico** casero (2,5€)
- ...o **cervecica "LA SAGRA"** (1/5: 2€ - 1/3: 2,5€) o negra (3,00€)
- ... o una **cervecica HIDROMIEL** de Manzanera (3,00€)
- Y para acompañar...**
- PLATICO de **Puñeticas de Aragón** (10€)
- ...o TABLICA de **Jamón y Queso** (10€)
- ... o PIZZARRA **Jamón, Cecina** Oveja y **Lomo** natural (14€)



...y si lo desean, para compartir en el centro

- ... o **Bombones de Trufa y Boletus** (2€/u. - Min. 4u.)
- ...o **Zamburiñas con crujiente de Jamón de Teruel** (+10€) (4 u.)
- ...o **Canelón trufado** con bechamel y rayadura de trufa (+10) *
- ...o **Migas de Aragón** con chorizo picantillo, sepia de monte y uvas (+5€) *
- ... o **Carabineros** a la brasa -según existencia- (9€/u.) * (Mín. 4 u.)
- ... o **Ostras francesas "Gillardeau"** -según existencia- (7€/u.)
- ... o **Choricos** a la Sidra (7€/u.)
- ... o Tapica de **Revollones** con ajetes (12€/u.)



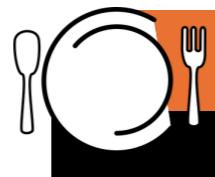
**"En el vino hay sabiduría,
en la cerveza hay libertad,
en el agua hay bacterias"**

Benjamín Franklin

Sugerencia de bodega:

		(a copas)	(a botella)
Blancos	DO Rueda – Maria de Molina (verdejo)	3,00 €	18,00 €
	DO Rueda – José Pariente (verdejo)		24,00 €
	DO Galicia – Marqués de Vizhoja		20,00 €
	DO Rias Baixas – Martín Códax – Albariño		36,00 €
Rosados	DO Valencia – LES PRUNES	36,00 €	
	DO PAYS – BRUME SALINE - (France)		22,00 €
Tintos	DO Campo de Borja- BORSAO	3,00 €	18,00 €
	DO Rioja – Azpilicueta Crianza 2019		22,00 €
	DO Ribera del Duero – PROTOS Roble		25,00 €
	DO Ribera del Duero – Conde de Siruela	3,00 €	20,00 €

Disponemos de una amplia carta: **BODEGA Portal del Carmen.**
Solicítela sin compromiso o entre el código QR que tiene en la mesa



Menú PORTAL DEL CARMEN

PVP: Desde 32,00€/persona (Mesa completa)

(Un servicio de pan de leña, incluido)

APERITIVOS

Puñeticas de Aragón

Ajoblanco con ojos de uva y crujiente de Jamón

ENTRANTE

Ensaladica de "Fritada Aragonesa"

PRINCIPAL (a escoger entre arroces, carnes y/o pescados)

ARROCES

Risotto de setas y trufa negra (+5€)

o... **Arroz de Montaña en paella** (Mín. 2 personas)

o... **Arroz de Verduras** en paella (Mín. 2 personas)

o... **Fideuá de frutos del mar**,* y fideo de cabello de ángel (+15€/p)* (Mín. 2p)

o... **Arroz a la Bruta** con agua de mar y tinta de sepia de Burriana (+15€/p)* (Mín. 2p)

o... **Arroz de Rabo de Toro, de Manitas o Guiso** (+20€/p)* (Mín. 2 personas)

CARNES

o... **Lomo de Cerdo Duroc** asado a baja temperatura y guarnición

o... **Canelones de cocido** con bechamel en cazuelica de barro

o... **Media manita de Cerdo Duroc** al vino blanco

o... **Cazuelica de Callos** y huevo frito de corral

o... **Guiso Medieval** de Ternasco de Aragón

o... **Conejo al ajillo** con toque de vinagre (+5€)

o... **Codorniz en escabeche** y patatas de guarnición (+5€)

o... **Trozo de Costillar** en su salsa BBQ y patatas de guarnición (+5€)

o... **Rabo de Toro** en su salsa y manzana al horno (+5€)

o... **Carrilleras** de Cerdo Duroc al brandy y calabaza (+5€)

o... **Solomillos elaborados con Foie y Jamón de Teruel** (+10€)

o... **Ciervo** en su salsa con toque de chocolate y *parmantier* de chirivía (+15€)

o... **Pochas rojas con media Perdiz** con su salsa (+15€)

o... **Ración de Ternasco de Aragón** (+15€/p)

o... **Paletilla de Ternasco de Aragón** (+20€/p) (Mín. 2 personas)

o... **Pierna de Ternasco de Aragón** (+20€/p) (Por encargo para 4 pax)

Tanto las paletillas como la pierna, vienen con patata panadera, boniato y cebolla

BRASA

o... **Churrasco de Cerdo Duroc**, a la brasica (+5€)

o... **Solomillo Jabalí a la brasa**, macerado al vino tinto y romero (+15€)

o... **Costillicas de Cordero**, con cuadradicos de patata y boniato, aromatizadas con mantequilla al romero* (+15€/p) (Mín. dos personas)

o... **Lagarto de Cerdo Duroc**, a la brasica (+15€)

PESCADOS

o... **Media Dorada** a la brasa y toque a la bilbaína (+5€)*

o... **Cuarto de RODABALLO** a la brasa y toque a la bilbaína* (+15€/p)* (Mín. 2 personas)

o... **Bacalao al horno** con velouté de espárragos y tomate asado (+5€)

RESTAURANTE

PORTAL desde 1881
DEL CARMEN

TERRAZA *Claustro* 1603

SOLETE
Guía Repsol



...si lo desea, puede añadir por estos entrantes especiales

...o **Sopa cebolla** pochadica, pan y huevo de corral (+5€)

...o **Lentejas** con Chorizo de San Vicente (+5€)

...o **Potaje de acelga** de la huerta y garbanzos (+5€)

...o **Sopa cubierta con verduricas**, patata y huevo de corral (+10€)

...o **Cazuelica de garbanzos**, chorizo y manitas de cerdo desmigadas (+10€)

...o **Verduricas en tempura**, con miel picantona de Manzanera (+10€)

Menú INFANTIL

Menú infantil 18,00€

Medio Menú 14,00€

(Solamente para menores de 12 años y MESA COMPLETA)

Puñeticas de Aragón de **RUBIELOSfoods**

Entrantes

o... **Sopita de pasta** (Tiburones San Martí)

o... **Sopita con Verduritas** (Patata, Zanahoria y Cebolla)

o... **Lentejas de la abuela** con chorizo y morcilla

Principales

o... **Taquitos de Lomo** con tomate

o... **Rabas** con patatas fritas

o... **Croquetones** con patatas fritas

o... **Nuquets de pescado** con patatas fritas

o... **Costillas a la miel** con patatas fritas

Postre

Bolita de **Helado de Vainilla** con o sin chocolate



**"Hemos convertido nuestra pasión
en nuestra profesión"**

Joan Roca

POSTRES NAVIDEÑOS

(Dulces y Mas)

o... **Piña natural** con toque de ron, miel y azúcar quemado

o... **Torrijas de la abuela** con canela y bolita de helando

o... **Crumble de jengibre** con bola de helado y chocolate caliente

o... **Peras al vino** a baja temperatura y canela

o... **Frutas de temporada** -Consultar-

o... **Tarta de queso** con base de galleta y mermelada de arándanos

o... Tablica de Quesos del Maestrazgo (+10€)

o... Parfait frío de nueces caramelizadas y chocolate caliente (+5€)

Si presenta alguna intolerancia o alérgeno, no dude en decírnoslo



* Si nos lo indica, podemos darle un toque picantón



*Un poco de culturilla
para saber más donde estamos...*

ExCONVENTO de los CARMELITAS CALZADOS

“Entre los muros de este antiguo Convento de los Carmelitas Calzados, hoy seguimos cocinando con el mismo silencio, respeto y devoción con que se vivía hace siglos.”

El Convento de los Carmelitas Calzados empezó sus andaduras en 1608 en Rubielos de Mora. Fue durante siglos un lugar de recogimiento, oración y vida sencilla. Aquí habitaron hasta 31 monjes de la orden, dejando tras de sí un legado de calma, de piedra viva y de tiempo detenido.

A lo largo de su historia, este edificio ha albergado hospitales de guerra, fábricas textiles y, sobre todo, recuerdos. Muchos vecinos de Rubielos trabajaron entre sus muros, y aún hoy recuerdan con cariño aquel bullicio entre telares y ventanas altas.

En 1981, tres valientes decidieron devolverle la vida al recinto. Desde entonces, el Portal del Carmen acoge a quienes buscan algo más que comer: una experiencia auténtica, un lugar donde la cocina respira historia, donde el presente se mezcla con el aroma del pasado.

En 2022 comenzó una nueva etapa. Con mucha pasión, esfuerzo e ilusión, y un profundo amor por el producto y la tradición, retomamos el legado con humildad y fuego lento.

**Este es un lugar donde se cocina como antes:
*con amor, con calma y con tradición.***



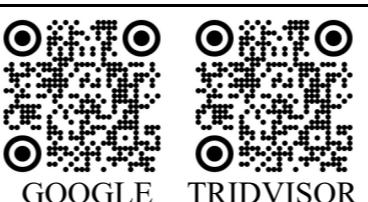
RESTAURANTE
PORTAL DEL CARMEN
 TERRAZA Claustro 2233



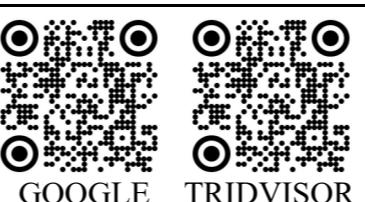
Los PUEBLOS más
 BONITOS
 de España



Valóranos y puntúanos:



¡Queremos **AGRADECER SU VISITA** y la **CONFIANZA**, esperamos volver a verles pronto!



Valóranos y puntúanos:



SOLETE
Guía Repsol

¡GRACIAS POR LA CONFIANZA!

RESTAURANTE

PORTAL *desde* **1981**
DEL CARMEN

TERRAZA *Claustro*
1608.

“El secreto está en amar lo que haces”

Chef Ejecutivo del Restaurante PORTAL del CARMEN



BIENVENIDOS. BENVINGUTS. WELCOME