

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 o desean, para compartir en el centro

- ... o Bombones de Trufa y Boletus (2€/u. - Mín. 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 Choricicos 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 Araoón

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... Codorníz en escabeche y pataticas de guarnición (+5€)
- o... Trozo de Costillar en su salsa BBQ y pataticas 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€)

RESTA VRANTE

PORTAL desde 1981 DEL CARMEN

TERRAZA Claustro 1608

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 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.***



Rubielos de Mora

RESTAURANTE
PORTAL desde 1981
DEL CARMEN
TERRAZA Claustro 1608



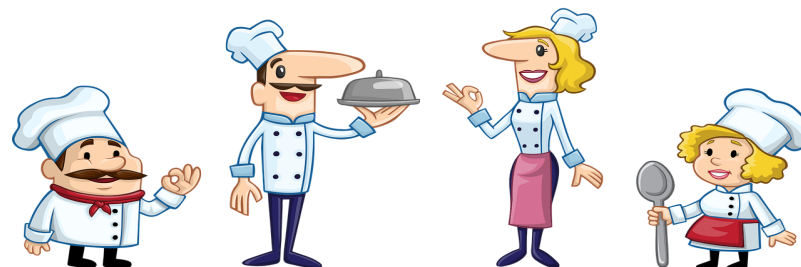
camino del
Ciudad
Un viaje por la Edad Media

*“Cocina es un lenguaje a
través del cual expresamos
armonía, felicidad, belleza,
poesía, complejidad, magia,
humor, provocación, cultura,
espiritualidad y amor”*

Ferran Adrià

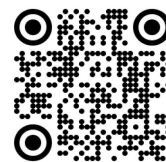


Síguenos en INSTAGRAM: @RUBIELOS.es

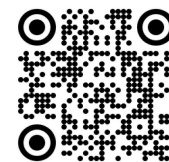


¡Queremos **AGRADECER SU VISITA** y la
CONFIANZA, esperamos volver a verles pronto!

Valóranos y
puntuáanos:



GOOGLE



TRIDVISOR



¡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