

EST.



1644

La Mesa

DEL CONVENTO

NUESTRA GASTRONOMÍA
EN UN ENTORNO ÚNICO





*Cada espacio tiene
su tiempo, su menú
y su propia gastronomía.*



EST.

1644



El Claustro

COCIDO MARAGATO

Sábados, Domingos y Festivos

AL MEDIODÍA • TODO EL AÑO

1

LA ENSALADA



Tomate de la huerta con cebolla y aceite de oliva virgen extra.

2

LAS CARNES



Lacón, tocino, morcillo, chorizo, morcilla, oreja y relleno maragato. Acompañadas de pan de pueblo.

3

GARBANZOS Y VERDURAS



Garbanzos Pico Pardal de la Maragatería con berza, patata y zanahoria.

4

LA SOPA



Sopa de cocido con fideos.

5

LAS NATILLAS



Natillas caseras espolvoreadas con canela.



La Taberna *de Cervantes*



Viernes, Sábados, Domingos y Festivos

◆ DE 12:00 A 00:00 ◆



**QUESOS
MANCHEGOS**



**EMBUTIDOS
DE SALAMANCA**



**CARNES
IBÉRICAS**



Además extensa carta de
**CAFÉS, TÉS, BATIDOS,
COCKTAILS Y BEBIDAS**





Los Jardines

DEL CONVENTO



CARNE A LA BRASA

BARBACOA EN VIVO



DE MAYO
A SEPTIEMBRE



VIERNES, SÁBADOS
Y FESTIVOS

EST. 1644



La Biblioteca

MENÚ IBÉRICO

SALÓN PARA GRUPOS
Y CELEBRACIONES



1

ENSALADA DE LA CASA

Selección fresca de la casa.



2

TABLA DE EMBUTIDOS IBÉRICOS

Selección de ibéricos.



3

TABLA DE QUESO MANCHEGO

Curación tradicional.



4

TABLA DE CARNES IBÉRICAS

Selección de carnes ibéricas.



5

BROWNIE CON HELADO DE VAINILLA

Un delicioso postre
para finalizar la cena.



SALÓN PARA GRUPOS Y CELEBRACIONES

UN ENTORNO ÚNICO CON HISTORIA

 **Convento
de Lillo**
EST. 1644


BON APETIT
CATERING DE AUTOR



— Para cualquier tipo de evento —

BODAS • BAUTIZOS • COMUNIONES • EMPRESAS

Contamos con Catering Bon Appetit

El arte de cocinar creando emociones