



*Hospedería del Real Monasterio*

Hotel • Comedor • Cafetería

*Uno de los lugares más apacibles que el turista, peregrino o visitante encuentra en Guadalupe, es la Hospedería del Santuario.*

*Actualmente está establecida en el recinto del Claustro Gótico, pieza del S. XVI, ornamentado en tres órdenes de arcos, sobresaliendo por su belleza en calados y otros motivos decorativos.*

*La Hospedería dispone de 47 habitaciones, restaurante con dos comedores con capacidad para 300 comensales, así como salones de reuniones.*

*Ofrece una carta rica y variada en platos de cocina tradicional de esta región de Extremadura y de tradición Monástica.*

## PLATOS RECOMENDADOS

SOPA DE TOMATE .....	9'50.-
MIGAS EXTREMEÑAS .....	12'00.-
REVUELTO DE BOLETUS EXTREMEÑOS .....	15'00.-
BACALAO "FELIPE II" .....	18'00.-
CABRITO LECHAL ASADO (PIERNA) .....	24'00.-
CABRITO LECHAL ASADO (PALETA) .....	28'00.-
CORDERO ASADO A LA MIEL (PIERNA) .....	22'00.-
CORDERO ASADO A LA MIEL (PALETA) .....	28'00.-
COCHINILLO EN ADOBO FRITO .....	15'00.-
SOLOMILLO DE CERDO A LA MORAGA .....	18'00.-

Hospedería del Real Monasterio de Guadalupe / Plz. S.M. Juan Carlos I, s/n – 10140 – Guadalupe

Tel.: 927 367 000 – Fax: 927 367 177 – E-mail: [hospederia@monasterioguadalupe.com](mailto:hospederia@monasterioguadalupe.com)

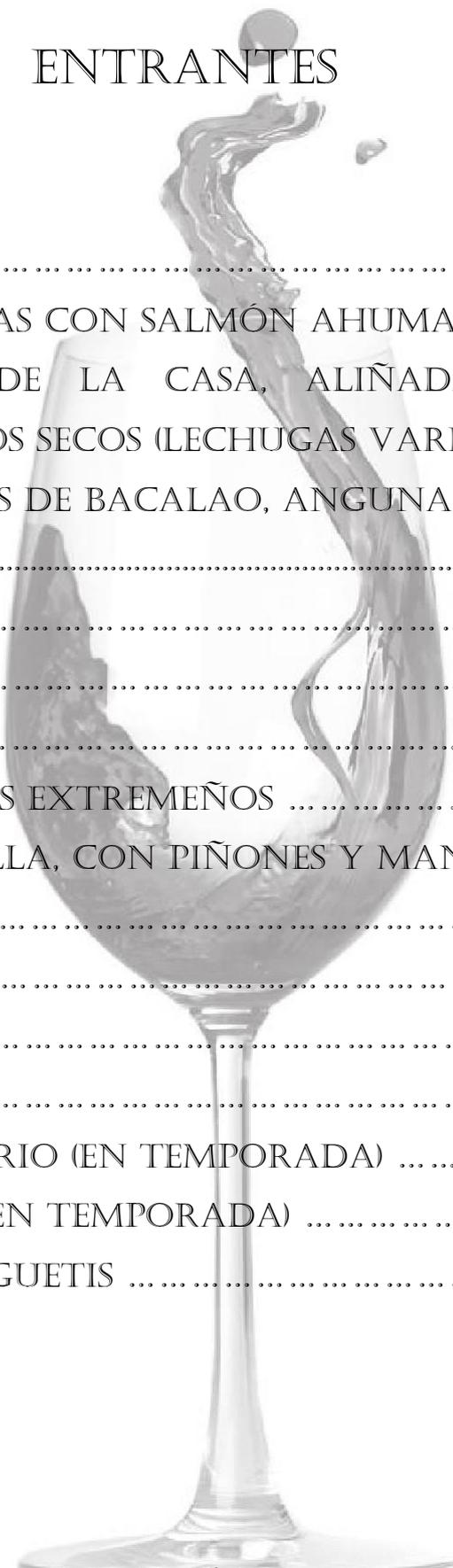
[www.hospederiaguadalupe.es](http://www.hospederiaguadalupe.es)



*Hospedería del Real Monasterio*

Hotel • Comedor • Cafetería

## ENTRANTES



ENSALADA DE PERDIZ .....	15'00.-
ENSALADA DE ENDIVIAS CON SALMÓN AHUMADO .....	15'00.-
ENSALADA FRESCA DE LA CASA, ALIÑADA CON VINAGRETA DE FRUTOS SECOS (LECHUGAS VARIADAS, QUESO FRESCO, LASCAS DE BACALAO, ANGUNAGAS Y TOMATES CHERRY) .....	15'50.-
SOPA DE TOMATE .....	9'50.-
CONSOMÉ .....	7'50.-
MIGAS EXTREMEÑAS .....	12'00.-
REVUELTO DE BOLETUS EXTREMEÑOS .....	15'00.-
REVUELTO DE MORCILLA, CON PIÑONES Y MANZANA	14'00.-
TABLA DE QUESOS .....	17'00.-
½ TABLA DE QUESOS .....	11'00.-
TABLA DE IBÉRICOS .....	18'00.-
½ TABLA DE IBÉRICOS .....	12'00.-
GAZPACHO MONASTERIO (EN TEMPORADA) .....	8'00.-
GAZPACHO BLANCO (EN TEMPORADA) .....	9'00.-
MACARRONES O ESPAGUETIS .....	8'00.-

Hospedería del Real Monasterio de Guadalupe / Plz. S.M. Juan Carlos I, s/n – 10140 – Guadalupe

Telf.: 927 367 000 – Fax: 927 367 177 – E-mail: [hospederia@monasterioguadalupe.com](mailto:hospederia@monasterioguadalupe.com)

[www.hospederiaguadalupe.es](http://www.hospederiaguadalupe.es)



*Hospedería del Real Monasterio*

Hotel • Comedor • Cafetería

## PESCADOS

MERLUZA A LA ROMANA .....	19'00.-
MERLUZA A LA PLANCHA .....	19'00.-
BACALAO CONFITADO .....	19'00.-
BACALAO FELIPE II .....	18'00.-
CALAMARES FRITOS .....	15'00.-
½ CALAMARES FRITOS .....	10'00.-
LUBINA DE RACIÓN .....	15'00.-
GAMBONES AL AJILLO .....	16'00.-

## CARNES

FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA .....	14'00.-
FILETE SAN JACOBO .....	16'50.-
CHULETÓN DE TERNERA .....	27'00.-
SOLOMILLO DE RETINTO A LA PLANCHA .....	28'00.-
CALDERETA DE CORDERO RECENTAL .....	14'00.-
CABRITO LECHAL ASADO (PIERNA) .....	24'00.-
CABRITO LECHAL ASADO (PALETA) .....	28'00.-
CORDERO LECHAL ASADO A LA MIEL (PIERNA) .....	22'00.-
CORDERO LECHAL ASADO A LA MIEL (PALETA) .....	28'00.-
CHULETAS DE CORDERO .....	16'00.-
COCHINILLO EN ADOBO FRITO .....	15'00.-
SOLOMILLO DE CERDO A LA MORAGA .....	18'00.-



*Hospedería del Real Monasterio*

Hotel • Comedor • Cafetería

## RACIONES

	MEDIA	ENTERA
JAMON IBÉRICO DE BELLOTA .....	14'00.-	23'00.-
LOMO IBÉRICO DE BELLOTA .....	11'00.-	18'00.-
QUESO DE OVEJA .....	8'50.-	13'50.-
QUESO DE LOS IBORES .....	9'00.-	14'00.-
QUESO DEL CASAR .....	9'00.-	15'00.-
CROQUETAS CASERAS (8 UNID/16 UNID) ...	9'00.-	15'00.-
CALAMARES FRITOS .....	10'00.-	15'00.-
GAMBONES AL AJILLO .....		16'00.-
MORCILLA DE LA PUEBLA .....	7'00.-	9'00.-
PAN .....		1'60.-



*Hospedería del Real Monasterio*

Hotel • Comedor • Cafetería

## POSTRES CASEROS

FLAN DE HUEVO .....	5'50.-
PUDDING DE CASTAÑAS .....	6'50.-
BISCUIT DE HIGOS .....	6'50.-
TARTA SAN MARCOS .....	5'50.-
ARROZ CON LECHE .....	5'50.-
PERFECTO DE NUECES O TURRÓN .....	7'50.-
ESPECIAL DE LA CASA .....	12'00.-
COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA...	7'50.-

## OTROS POSTRES

TARTA HELADA .....	5'00.-
HELADO O SORBETE .....	5'00.-
FRUTA NATURAL .....	4'00.-
FRUTA TROPICAL .....	5'75.-
ZUMO DE NARANJA NATURAL .....	4'50.-
NUECES CON NATA Y MIEL .....	5'50.-

Hospedería del Real Monasterio de Guadalupe / Plz. S.M. Juan Carlos I, s/n – 10140 – Guadalupe

Telf.: 927 367 000 – Fax: 927 367 177 – E-mail: [hospederia@monasterioguadalupe.com](mailto:hospederia@monasterioguadalupe.com)

[www.hospederiaguadalupe.es](http://www.hospederiaguadalupe.es)



*Hospedería del Real Monasterio*

Hotel • Comedor • Cafetería

# MENU DE LA CASA

## APERITIVOS DE LA CASA

### 1º.

- SOPAS DE TOMATE CON UVAS (TÍPICAS DE GUADALUPE)
- TARTAR DE TOMATE DE LA ZONA, CON MELVA, CEBOLLA ROJA Y REGADO CON AJO BLANCO EXTREMEÑO.
- ENSALADA DE JUDIAS VERDES CON LÁGRIMAS DE POLLO CONFITADO, QUESO FRESCO, PAN FRITO Y FRUTOS DE OTOÑO (mezcla de ensaladas, pollo, judías verdes, queso, pan, nueces y almendras)

### 2º.

- LOMO DE LUBINA, RELLENO CON PUERROS Y GAMBAS, CON SALSA DE MARISCOS.
- CODILLO DE CERDO CONFITADO CON SALSA DE FRUTOS ROJOS.
- SECRETO A LA PLANCHA CON REDUCCIÓN DE PEDRO XIMENEZ.

### 3º. POSTRES:

- TARTA DE QUESO CON VELO DE MELOCOTON.
- SOPA DE CHOCOLATE BLANCO CON FRESAS Y BROWNIE DE CHOCOLATE NEGRO.
- TULIPA DE HELADO CON MACEDONIA.
- FRUTA NATURAL DE TEMPORADA.

### 4º. PAN

**“BEBIDAS NO INCLUIDAS”**

**PRECIO POR CUBIERTO: 25'00€ (I.V.A. INCLUIDO)**

Hospedería del Real Monasterio de Guadalupe / Plz. S.M. Juan Carlos I, s/n – 10140 – Guadalupe

Telf.: 927 367 000 – Fax: 927 367 177 – E-mail: [hospederia@monasterioguadalupe.com](mailto:hospederia@monasterioguadalupe.com)

[www.hospederiaguadalupe.es](http://www.hospederiaguadalupe.es)



*Hospedería del Real Monasterio*

Hotel • Comedor • Cafetería

# MENUS INFANTILES

PARA MENORES DE 14 AÑOS

## Nº 1

- PASTA (MACARRONES O ESPAGUETIS) CON JAMON, TOMATE Y QUESO RALLADO
- TERNERA EMPANADA CON PATATAS FRITAS
- PAN
- POSTRE: CUCURUCHO HELADO

PRECIO POR CUBIERTO: 12'50€

BEBIDAS NO INCLUIDAS

## Nº 2

- CALAMARES Y CROQUETAS
- POLLO EMPANADO CON PATATAS FRITAS
- PAN
- POSTRE: CUCURUCHO HELADO

PRECIO POR CUBIERTO: 11'00€

BEBIDAS NO INCLUIDAS



*Hospedería del Real Monasterio*

Hotel • Comedor • Cafetería

## **D.O. RIBERA DEL GUADIANA / TIERRA DE EXTREMADURA**

Vino Tinto Trampal $\frac{3}{4}$ / Vino Tinto Trampal 50cl Bodegas Ruiz Torres – Tempranillo y Garnacha	10,50€ / 7,00€
Vino Tinto Attelea Roble Bodegas Ruiz Torres – 100% Tempranillo	14,00€
Vino Tinto Attelea Crianza Bodegas Ruiz Torres – Tempranillo y Cabernet Sauvignon	17,00€
Vino Tinto Cabernet Sauvignon Ruiz Torres Bodegas Ruiz Torres – 100% Cabernet Sauvignon	19,00€
Vino Tinto Viña Santa Marina Crianza Bodega Santa Marina– Cabernet Sauvignon y Syrah	18,50€
Vino Tinto Carabal Rasgo Bodega Carabal– 70% Syrah y 30% Tempranillo	16,00€
Vino Tinto Equus Roble Bodega Santa Marina– Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Syrah	16,00€
Vino Tinto Viña Puebla Crianza Bodegas Toribio– Cabernet S., Syrah, Tempranillo, Graciano y Garnacha	18,50€
Vino Tinto Habla de la Tierra Bodegas Habla–Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo y Malbec	17,00€
Vino Tinto Fuente Cortijo Crianza Bodegas Cañalva– 70% Tempranillo y 30% Cabernet Sauvignon	17,00€

## **D.O. RIBERA DEL DUERO**

Vino Tinto Viña Mayor Roble $\frac{3}{4}$ / Viña Mayor Roble 37,50cl Bodegas y Viñedor Viña Mayor – 100% Tempranillo	17,00€ / 12,00€
Vino Tinto Protos Roble Bodegas Protos – 100% Tempranillo	18,50€
Vino Tinto Carramimbre Roble Bodegas Pingón – 90% Tinta del país y 10% Cabernet Sauvignon	17,50€
Vino Tinto Convento San Francisco Roble Bodega Convento San Francisco – 100% Tempranillo	16,50€
Vino Tinto Finca Resalso Bodegas Emilio Moro – 100% Tinto Fino	19,50€

Hospedería del Real Monasterio de Guadalupe / Plz. S.M. Juan Carlos I, s/n – 10140 – Guadalupe

Telf.: 927 367 000 – Fax: 927 367 177 – E-mail: [hospederia@monasterioguadalupe.com](mailto:hospederia@monasterioguadalupe.com)

[www.hospederiaguadalupe.es](http://www.hospederiaguadalupe.es)



*Hospedería del Real Monasterio*

Hotel • Comedor • Cafetería

## **D.O. Ca. RIOJA**

<b>Vino Tinto Luis Cañas Roble</b> Bodegas Luis Cañas – 95% Tempranillo y 5% Garnacha	17,00€
<b>Vino Tinto Martínez La Cuesta Crianza</b> Bodegas Martínez Lacuesta – Tempranillo, Graciano y Mazuelo	19,50€
<b>Vino Tinto Marqués de Cáceres Crianza 3/8</b> Bodega Marqués de Cáceres – 85% Tempranillo, 10% Garnacha y 5% Graciano	13,00€
<b>Vino Tinto Marqués de Cáceres Crianza</b> Bodega Marqués de Cáceres – 85% Tempranillo, 10% Garnacha y 5% Graciano	19,50€
<b>Vino Tinto Ramón Bilbao</b> Bodegas Ramón Bilbao – 100% Tempranillo	21,00€

## **VINOS BLANCOS Y ROSADOS**

<b>Vino Blanco Nieva</b> Bodegas Martúe – Rueda - 100% Verdejo	14,00€
<b>Vino Blanco Diamante</b> Bodegas Franco-Españolas - Rioja – Viura y Malvasía	14,00€
<b>Vino Barbadillo Castillo de San Diego</b> Bodegas Barbadillo – Cádiz - 100% Palomino Fina	14,00€
<b>Vino Marqués de Riscal Rueda Verdejo</b> Bodegas Marqués de Riscal – Rueda - 100% Verdejo	19,00€
<b>Vino Primavera Blanco</b> Bodegas Sani – Ribera del Guadiana - 100% Chardonnay	13,00€
<b>Vino Luz Semi-Dulce</b> Bodegas Cañalva – Ribera del Guadiana – 40% Macabeo, 40% Moscatel y 20% Verdejo	11,00€
<b>Vino Rosado Marqués de Cáceres</b> Bodegas Marqués de Cáceres – D.O.Ca. Rioja – 96% Tempranillo y 4% Garnacha	15,00€
<b>Vino de Aguja Rosado Peñascal</b> Bodegas Peñascal – Valladolid – Tempranillo	11,00€
<b>Vino Blanco Joven Trampal</b> Bodegas Ruiz Torres – Tierra de Extremadura – 100% Macabeo	11,00€
<b>Vino Verdejo Ruiz Torres</b> Bodegas Ruiz Torres – Tierra de Extremadura – 100% Verdejo	12,00€
<b>Vino Rosado Viña Santa Marina</b> Bodegas Santa Marina – 100% Merlot	15,00€

Hospedería del Real Monasterio de Guadalupe / Plz. S.M. Juan Carlos I, s/n – 10140

Guadalupe Telf.: 927 367 000 – Fax: 927 367 177 – E-mail: [hospederia@monasterioguadalupe.com](mailto:hospederia@monasterioguadalupe.com)

[www.hospederiaguadalupe.es](http://www.hospederiaguadalupe.es)