



# HORTUS

En el S. XV varios monjes del Monasterio emprendieron un viaje de evangelización a California, llevándose consigo dos variedades de naranjas que dieron origen a la naranja californiana. A su vuelta, trajeron frutos del Nuevo Mundo como el melón y la sandía. Hortus celebra, desde 1984, este intercambio histórico de sabores a lo largo del tiempo.

Desarrollamos el menú con frutas, hortalizas, verduras y hierbas aromáticas recogidas diariamente de nuestro huerto.

Las recetas de Ángela, son un homenaje a la fundadora del restaurante (madre del propietario actual), quien dedicó su vida a los fogones y sus platos a día de hoy siguen inspirando a nuestro chef.

In the 15th century several monks from the Monastery undertook an evangelization trip to California. They brought with them two varieties of oranges that gave rise to the California orange. When they returned from this mission, they brought back fruits from the New World such as melon and watermelon. Hortus celebrates, since 1984, this historic exchange of flavors over time. We develop the menu with fruits, vegetables and aromatic herbs collected daily from our garden.

Angela's recipes are a tribute to the person who founded our restaurant (mother of the current owner), who dedicated her life to cooking and still inspires our chef today.



HOTEL MONASTERIO DE  
SAN FRANCISCO

\*\*\*

reception@monasteriodesanfrancisco.es  
www.monasteriodesanfrancisco.es  
R.E.A.T. H/CO/00522  
Modalidad: Rural

Avenida Pío XII, 35  
Tlf. +34 957 710 183  
Fax +34 957 710 236  
E-14700 PALMA DEL RÍO  
(Córdoba) España

PARA EMPEZAR  
TO START

Jamón de bellota	22 €
Iberian acorn ham	
Salmorejo cordobés	8,50 €
Salmorejo	
Paté de la casa con kumquat	9 €
Paté with kumquat mermelade	
Crema de puerro	8 €
Leek cream	
Ensalada de Burrata con tomates confitados y rúcula	14 €
Burrata cheese with arugula and tomatoes	
Ensaladilla de marisco y manzana	12 €
Seafood and apple salad	
Alcachofas en salsa verde	12 €
Artichokea with green sauce	
Foie-gras al Pedro Ximénez con mermelada	16,50 €
Pedro Ximénez foie-gras with orange marmalade	



DE NUESTRO HUERTO  
FROM OUR VEGETABLE GARDEN

Ensalada de queso de cabra y cítricos con vinagreta balsámica	12 €
Goat cheese salad with citrics and home made vinaigrette	
Acelgas o espinacas esparagadas con huevo escalfado	12 €
Asparagus chard with poached egg	
Verduras del huerto a la parrilla	12,50 €
Grilled home grown vegetables	
Cazuela de berenjenas gratinadas	11,50 €
Au gratin augergine casserole	

RECETAS DE ÁNGELA  
ÁNGELA'S RECIPES

Bacalao confitado sobre pimientos salteados	18 €
Cod confit on sauteed peppers	
Carrilleras ibéricas en su salsa con patatas gratinadas	17 €
Iberian pork cheeks in their own sauce with gratin potatoes	
Rabo de toro al vino tinto con arroz	18 €
Oxtail in red wine with rice	

EL CHEF RECOMIENDA  
THE CHEF RECOMMENDS

Roast beef de lomo bajo de ternera con mostaza de naranja	20 €
y puré de patatas	
Beef loin roast beef with orange mustard and mashed potatoes	
Escalope de ternera milanesa con mantequilla de trufa y patatas fritas	19,50 €
Milanese veal escalope with truffle butter and french fries	
Rigatoni con bolognesa de ragú de venado y queso de Zuheros	16 €
Rigatoni with venison ragú bolognese and Zuheros cheese	
Pescado del día con pisto	c.p.
Fish of the day with ratatouille	
Hamburguesa de vacuno Angus con cebolla caramelizada, lechuga, tomate,	16 €
queso cheddar y bacon acompañada de patatas gajo y chutney de tomate	
Angus beef burger with caramelized onion, lettuce, tomato, cheddar cheese	
and bacon, served with potato wedges and tomato chutney	
Solomillo de ternera con foie-gras y salsa de oporto acompañado	23 €
de patatas gratinadas	
Beef tenderloin with foie gras and port sauce accompanied by gratin potatoes	
Menú degustación, 5 platos y postre. Suplemento de 8 €/persona si es a compartir	42 €
Tasting menu, 5 dishes and dessert. Supplement of € 8.00/person if shared	

Servicio de pan Bread service  
Pan de celíacos Celiac bread

POSTRES  
DESSERTS

Suspiro de café, receta de la abuela Ángela	5 €
Sigh of coffee, original recipe from our grandmother Angela	
Coulant de chocolate con helado de vainilla	5,50 €
Chocolate coulant with vanilla ice cream	
Bavaroise de naranja con coulis de kumquat	5,50 €
Orange bavaroise with kumquat coulis	
Tarta árabe	6 €
Arab cake	
Cremoso de chocolate relleno de crema de naranja sobre bizcocho cítrico	5,50 €
Creamy chocolate stuffed with orange cream on citrus sponge	
Milhojas de hojaldre llenas de crema pastelera con chocolate caliente	5 €
Mille-feuille filled with pastry cream on hot chocolate	
Plato de quesos de la zona con mermeladas y miel	9 €
Assortment of local cheeses with mermelades and honey	
TODOS HECHOS EN CASA ALL HOME MADE WITH LOVE	

10% I.V.A. incluido