



# 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

\*\*\*\*









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

Avenida Pio 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 Iberian acorn ham	22 €
Salmorejo cordobés  	8,50 €
Paté de la casa con kumquat 	9 €
Crema de puerro	8 €
Ensalada de Burrata con tomates confitados y rúcula  	14 €
Ensaladilla de marisco y manzana    	12 €
Alcachofas en salsa verde    	12 €
Foie-gras al Pedro Ximénez con mermelada 	16,50 €

## DE NUESTRO HUERTO FROM OUR VEGETABLE GARDEN

Ensalada de queso de cabra y cítricos con vinagreta balsámica    	12 €
Acelgas o espinacas esparragadas con huevo escalfado  	12 €
Verduras del huerto a la parrilla	12,50 €
Cazuela de berenjenas gratinadas  	11,50 €
















## RECETAS DE ÁNGELA ÁNGELA'S RECIPES

Bacalao confitado sobre pimientos salteados 	18 €
Carrilleras ibéricas en su salsa con patatas gratinadas  	17 €
Rabo de toro al vino tinto con arroz 	18 €



















# HORTUS

## EL CHEF RECOMIENDA THE CHEF RECOMMENDS

Roast beef de lomo bajo de ternera con mostaza de naranja  	20 €
Escalope de ternera milanesa con mantequilla de trufa y patatas fritas   	19,50 €
Rigatoni con bolognesa de ragú de venado y queso de Zuheros    	16 €
Pescado del día con pisto 	c.p.
Hamburguesa de vacuno Angus con cebolla caramelizada, lechuga, tomate, queso cheddar y bacon acompañada de patatas gajo y chutney de tomate   	16 €
Solomillo de ternera con foie-gras y salsa de oporto acompañado de patatas gratinadas  	23 €
Menú degustación, 5 platos y postre. Suplemento de 8 €/persona si es a compartir	42 €
Servicio de pan Bread service	1 €
Pan de celíacos Celiac bread	2 €

## POSTRES DESSERTS

Suspiro de café, receta de la abuela Ángela  	5 €
Coulant de chocolate con helado de vainilla   	5,50 €
Bavaroise de naranja con coulis de kumquat 	5,50 €
Tarta árabe    	6 €
Cremoso de chocolate relleno de crema de naranja sobre bizcocho cítrico  	5,50 €
Milhojas de hojaldre rellenas de crema pastelera con chocolate caliente   	5 €
Plato de quesos de la zona con mermeladas y miel 	9 €

TODOS HECHOS EN CASA ALL HOME MADE WITH LOVE

10% I.V.A. incluido