

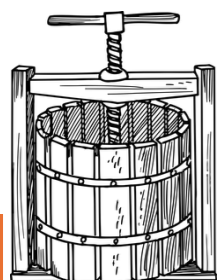
Para empezar le podemos ofrecer...

- ... 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€)

- ... o **Bombones de Trufa y Boletus** (2€/u. - Min. 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 y uvas (+5€)*
- ... o **Carabineros** a la brasa -según existencia- (9€/u.)* (Mín. 4 u.)
- ...o **Verdúricas en tempura**, con miel picantona de Manzanera (+10€)
- ... o **Choricicos** a la Sidra (7€/u.)
- ... o Tapica de **Revollones** con ajetes (12€/u.)
- ... o **Ostras francesas "Gillardeau"** -según existencia- (7€/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)		26,00 €
	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 €
	Frizzante TERRE Verdiane LAMBRUSCO		26,00 €
Tintos	DO Campo de Borja- BORSAO	3,00 €	18,00 €
	DO Campo de Borja- TRES PICOS		34,00 €
	DO Rioja – Azpilicueta Crianza 2019		22,00 €
	DO Rioja – GLORIOSO Crianza 2021		24,00 €
	DO Rioja – Ramón Bilbao Crianza 2021		20,00 €
	DO Rioja – López de Haro Crianza 2022		24,00 €
	DO Valencia – Cepas Viejas Bobal		26,00 €
	DO Ribera del Duero – PROTOS Roble		25,00 €
	DO Ribera del Duero – Conde de Siruela	3,00 €	20,00 €
DO Ribera del Duero – TARSUS		28,00 €	
Cavas	Celler Kripta Brut Reserva - Agustí Torello Mata		36,00 €
	Celler Kripta Brut Reserva Rosé - Agustí Torello Mata		36,00 €

Disponemos de una amplia carta: **BODEGA Portal del Carmen.**

Solicítela sin compromiso



Menú PORTAL DEL CARMEN

PVP: Desde 32,00€/persona (Mesa completa)

(Un servicio de pan de leña, incluido)

APERITIVOS

Puñeticas de Aragón y **Shot antioxidante** de remolacha y jengibre

Ajoblanco con ojos de uva y sonrisa de Jamón de Teruel DOP

ENTRANTE, a escoger...

- Ensaladica de **"Fritada Aragonesa"**
- ...o **Sopa de caldo bobo**, con verdúricas
- ...o **Lentejas** con Chorizo de San Vicente
- ...o **Sopa cebolla pochadica y pan de la abuela**
- ...o **Tapica de migas de Aragón**, con uva
- ...o **Cazuelica de garbanzos**, chorizo y manitas de cerdo desmigadas (+10€)
- ...o **Sopa cubierta con verdúricas**, patata y huevo de corral (+10€) (+10 minutos)

...y si o desean, para compartir en el centro

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 fino (+15€/p)* (Mín. 2p y + 10 min.)
- ...o **Arroces especiales de Rabo de Toro, de Manitas de cerdo, de Carrilleras, de Guiso o Arroz a la Bruta** (+20€/p)* (Mín. 2 p. y por encargo)

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 **Perdíz en escabeche** y pataticas de guarnición (+5€)
- ...o **Rabo de Toro** en su salsa y manzana al horno (+5€)
- ...o **Carrilleras** de Cerdo Duroc con setas y al Pedro Ximénez (+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 + 15 minutos)
- ...o **Paletilla de Ternasco de Aragón** (+20€/p) (Mín. 2 personas + 15 minutos)
- ...o **Pierna de Ternasco de Aragón** (+20€/p) (Por encargo para 4 pax)
Tanto las paletillas y pierna, vienen con patata panadera, boniato y cebolla

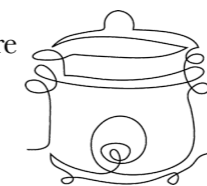
BRASA (La brasa requiere mimo, puede demorarse 5 o 10 minutos)

- ...o **Churrasco de Cerdo Duroc**, a la brasica (+5€)
- ...o Tacos de **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 tomillo* (+15€/p) (Mín. dos personas)
- ...o **Lagarto de Cerdo Duroc**, a la brasica (+15€)
- ...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 pax + 10min.)

RESTAURANTE

PORTAL *desde 1981*
DEL CARMEN

TERRAZA *Claustro 1608*



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 Verdúricas** (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... **Tiras crujientes de pollo** 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

- 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... **Tablica de Quesos del Maestrazgo** (+10)
- o... **Tarta de queso** con base de galleta y mermelada de arándanos
- o... Parfait frío de nueces caramelizadas y chocolate caliente (+5€)

Si presenta alguna intolerancia o alérgeno, no dude en decirnoslo

* 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

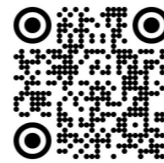


Síguenos en INSTAGRAM: @RUBIELOS.es



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

Valóranos y
puntuáanos:



GOOGLE



TRIPADVISOR



SOLETE
Guía Repsol

¡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