

Restaurante Conventus

Bienvenidos al Restaurante Conventus, un espacio único situado en la espectacular azotea de La Posada El Convento Mercedario en Ayamonte, donde la historia, la gastronomía y las vistas panorámicas se unen para crear una experiencia inolvidable. Ubicado sobre un antiguo convento del siglo XVII cuidadosamente restaurado, este exclusivo rooftop se ha convertido en uno de los espacios más especiales de la ciudad para disfrutar de la auténtica cocina española y andaluza.

Welcome to Conventus Restaurant, a unique space located on the spectacular rooftop of La Posada El Convento Mercedario in Ayamonte, where history, gastronomy, and panoramic views come together to create an unforgettable experience. Housed in a meticulously restored 17th-century convent, this exclusive rooftop has become one of the city's most special places to enjoy authentic Spanish and Andalusian cuisine.

COCKTAIL



NEGRONI

Ginebra, Vermut rojo, Campari

Amargo, elegante y perfectamente equilibrado

12.00€



EXPRESSO MARTINI

Vodka, licor de café, expresso y azúcar

Intenso, cremoso y perfecto para despertar los sentidos

12.00€



WHISKY SOUR

Whisky, limón, azúcar, clara de huevo

Suave, cítrico y con textura aterciopelada

12.00€



APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, Soda, Naranja

Ligero, refrescante y mediterráneo

12.00€



DRY MARTINI

Ginebra, Vermut dry, aceituna o twist de limón

Seco, sofisticado y atemporal

12.00€



tripadvisor®



DE NUESTRA PARRILLA
Carnes seleccionadas y cocciones lentas
Selected meats and slow cooking methods

Churrasco de pollo al estilo tradicional	19,00€	 DIOXÍDO DE AZUFRE Y SULFITOS
Traditional-style chicken churrasco		
Presalida ibérica a baja temperatura	26,00€	 DIOXÍDO DE AZUFRE Y SULFITOS
Slow-cooked Iberian pork shoulder		 LACTEOS
Entrecot de vaca madurada	28,00€	 DIOXÍDO DE AZUFRE Y SULFITOS
Aged beef ribeye		
Chuletón de vaca frisona 1kg x 2	74,00€	
Friesian beef ribeye steak 1kg x 2		

POSTRES - DESSERTS
Creaciones dulces de nuestra cocina
Sweet creations from our kitchen

Tarta de queso Cheesecake	8,00€	 DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	 LACTEOS	 HUEVOS
Melón osmotizado Osmotically treated melon	8,00€	 DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS		
Cremoso de chocolate picante con espuma de romero Spicy chocolate cream with rosemary foam	8,00€	 DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	 LACTEOS	



HUEVOS



ALTRAMUCES



MOLUSCOS



PESCADO



CRUSTÁCEOS



SOJA



APIO



CONTIENE
GLUTEN



LACTEOS



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



DIOXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



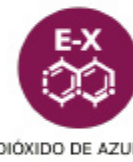
CACAHUETES



FRUTOS
DE CÁSCARA

Los productos de la pesca servidos crudos o prácticamente crudos en este establecimiento han sido sometidos a un tratamiento de congelación preventivo frente a anisakis, conforme a la normativa vigente.

PARA COMPARTIR Y ENTRANTES - TO SHARE AND STARTERS
El comienzo perfecto para tu experiencia - The perfect start to your experience
Sugerencia: ideal para el centro de la mesa
Suggestion: ideal for the center of the table

Salmorejo de remolacha con mojama Beetroot salmorejo with cured tuna	11,50€	 DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	 PESCADO		
Ajoblanco con ahumados Ajoblanco with smoked fish	14,00€	 DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	 PESCADO	 FRUTOS DE CÁSCARA	
Ceviche de dorada Sea bream ceviche	16,00€	 DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	 PESCADO	 FRUTOS DE CÁSCARA	 AJO
Ensalada tibia de berenjenas, pimientos y jamón Warm salad of eggplant, peppers, and ham	14,00€	 DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS			
Tosta de sardinas sobre puré de berenjena asada Sardine toast on roasted eggplant purée	14,00€	 DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	 PESCADO	 CONTIENE GLUTEN	
Espárrago triguero a la brasa Grilled wild asparagus	14,00€	 DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	 MOSTAZA		
Parrillada de verduras de temporada Grilled seasonal vegetables	16,00€	 DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS			
Gambas marinadas en cítricos y emulsión de escabeche Citrus-marinated prawns with escabeche emulsion	19,00€	 DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	 CRUSTÁCEOS		
Carpaccio de presa paleta Carpaccio of Iberian pork shoulder	19,00€	 DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	 LÁCTEOS		
Cogollos braseados con anchoa del Cantábrico Braised baby gem lettuce with Cantabrian anchovies	20,00€	 DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	 PESCADO		
Revuelto de gambas, ajo puerro y jamón Scrambled eggs with prawns, leeks, and ham	18,00€	 DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	 CRUSTÁCEOS	 HUEVOS	

ESPECIALIDADES DEL MAR
Nuestros tesoros marinos, con el toque justo de fuego
Our marine treasures, with just the right touch of fire

Tallarín de choco con pesto de wakame Cuttlefish noodles with wakame pesto	20,00€	 DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	 LÁCTEOS	 FRUTOS DE CÁSCARA	 MOLUSCOS
Risotto de choco de trasmallo y plancton Gillnet-caught Cuttlefish and Plankton Risotto	20,00€	 DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	 LÁCTEOS	 MOLUSCOS	
Tataki de atún a la brasa, wakame y tofe de soja Grilled tuna tataki with wakame and soy toffee	21,00€	 DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	 LÁCTEOS	 PESCADO	 SOJA
Pulpo asado sobre ajoblanco Roasted octopus with ajoblanco	28,00€	 DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	 MOLUSCOS	 FRUTOS DE CÁSCARA	
Lomo de bacalao a la brasa sobre pimientos asados Grilled cod loin on roasted peppers	34,00€	 DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	 PESCADO		