

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

13,50€



Ajoblanco con ahumados

Ajoblanco with smoked fish

14,00€



Ceviche de dorada

Sea bream ceviche

18,00€



Ensalada tibia de berenjenas, pimientos y jamón

Warm salad of eggplant, peppers, and ham

14,00€



Tosta de sardinas sobre puré de berenjena asada

Sardine toast on roasted eggplant purée

14,00€



Espárrago triguero a la brasa

Grilled wild asparagus

14,00€



Parrillada de verduras de temporada

Grilled seasonal vegetables

19,00€



Gambas marinadas en cítricos y emulsión de escabeche

Citrus-marinated prawns with escabeche emulsion

19,00€



Carpaccio de presa paleta

Carpaccio of Iberian pork shoulder

19,00€



Cogollos braseados con anchoa del Cantábrico

Braised baby gem lettuce with Cantabrian anchovies

20,00€



Revuelto de gambas, ajo puerro y jamón

Scrambled eggs with prawns, leeks, and ham

18,00€



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€



Tataki de atún a la brasa, wakame y tofe de soja

Grilled tuna tataki with wakame and soy toffee

21,00€



Pulpo asado sobre ajoblanco

Roasted octopus with ajoblanco

28,00€



Lomo de bacalao a la brasa sobre pimientos asados

Grilled cod loin on roasted peppers

34,00€



DE NUESTRA PARRILLA

Carnes seleccionadas y cocciones lentas
Selected meats and slow cooking methods

Churrasco de pollo al estilo tradicional Traditional-style chicken churrasco	19,00€	 DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	
Presa ibérica a baja temperatura Slow-cooked Iberian pork shoulder	26,00€	 DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	 LACTEOS
Entrecot de vaca madurada Aged beef ribeye	28,00€	 DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	
Entrecot Simmental Suiza 300g 300g Swiss Simmental Ribeye Steak	29.90€		
Cube Roll Black Angus Argentina 500g	51,00€		

POSTRES - DESSERTS

Creaciones dulces de nuestra cocina
Sweet creations from our kitchen

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



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.

Restaurante Conventus

Bienvenidos al Restaurante Conventus, un espacio único situado en la espectacular azótea 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

