

EL HÁBITO



TABERNA EL HÁBITO

CALLE BANOS, 4, ESQUINA TRAVESIA BANOS 40100 SAN ILDEFONSO-LA GRANJA (SEGOVIA)
TEL: 921 471647 MÓVIL: 627402044 MAIL: ELHABITO@YAHOO.ES

TABERNA EL HÁBITO

VINOS TAPAS RACIONES



En La Granja de San Ildefonso, a unos pasos de su Ayuntamiento, junto al lado de la iglesia del Convento, se encuentra la Taberna El Hábito.

UN POCO DE HISTORIA

La iglesia del Convento o de Santa Isabel, un ejemplar magnífico de tejo y algunas de las celdas de las monjas en el lateral posterior son los restos conservados del antiguo convento de Franciscanas Concepcionistas fundado por Sor Patrocinio, una de las figuras más extraordinarias del nuestro siglo XIX, conocida como "la monja de las llagas". Consejera espiritual de la reina Isabel II, promovió la fundación de varios conventos, hasta que en 1859 recaló en La Granja con dieciséis religiosas y se instaló en La Calandria, una antigua fábrica de lienzos fundada por Carlos III. En la fábrica había un gran cilindro hueco de madera llamado "calandra", que producía un ruido terrible y al que la gente llamó "calandria", por el

pájaro cantor parecido al ruiseñor. Desde entonces el convento se conoce con el nombre de La Calandria.

Pasó a manos privadas en virtud de las Leyes Desamortizadoras, hasta que en 1901 la comunidad franciscana del monasterio de Santa Isabel en la villa de Olmedo lo adquirió, recuperando su uso monástico. En 1949 la Orden lo vendió a unos particulares, que establecieron en el viejo edificio construido por Floridablanca una hospedería que tomó nuevamente el nombre de La Calandria, que fue demolida y su espacio destinado a la construcción de viviendas.

HABLEMOS DE COMER Y BEBER

Calidad, variedad y precios asequibles son el catecismo de nuestra oferta gastronómica. Una amplia barra exterior y un acogedor comedor interior dan refectorio a una cocina diseñada para todos los gustos, concebida para todos los apetitos. Una carta que va de los "duelos y quebrantos" del Quijote a la elaborada cocina de caza, pasando por las exquisitas croquetas variadas (de gambón, boletus, jamón, puerro...) y con guiños a la cocina oriental (tempura de verduras, yakitori...)

Al mando de nuestros fogones está David Quevedo, titulado superior de la Escuela de Hostelería y Turismo de Madrid, que inició su carrera profesional en El Olivo, y recaló después en Gala, Montana, Il Piacere...

Nuestros vinos presentan una variada oferta basada en la búsqueda del vino de autor con cosecha limitada y con múltiples denominaciones de origen nacionales. Mazaca elabora y provee la carta de vinos.

TABERNA EL HÁBITO