

PICOTEO

MINI BRIOCHE DE SALMÓN AHUMADO Y CAVIAR Crème fraîche 15

TORREZNOS MONTERA Finas láminas 15

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO (6 uds) 21

STEAK TARTAR De chuleta, aliño mostaza y regañás 35 CAVIAR ECOLOGICO "RÍOFRÍO" Blinis, crème fraîche y cebollino 90

OSTRAS N3 "HUÎTRES POGET" Natural 9 Aliñada 10 Ponzu 10

ENSALADILLA CON GAMBAS Pan carasau 25 TABLA DE QUESOS (V) Ración 29 Media ración

22

JAMÓN 100% Bellota 39

BRIOCHE DE RABO DE TORO

Trufa negra

24

MENESTRAS DE JUDIAS VERDES (V) Vainas, crema de guisantes y menta 24

ANCHOAS "00"

Pan brioche

ENSALADA DE TOMATE Y SALMOREJO (V) Cebolla degorge 18

Disponible desde 13:00-23:30



ENTRANTES

BERENJENA ASADA Y PARMESANO (V) 21

BURRATA DE NATA (V) Puerros asados, crumble de avelllanas y vinagreta de trufa 25 TORTILLA VAGA Lomo de sardinas ahumadas y piperrada 27

FLOR DE ALCACHOFA (3 uds) (V) Salsa romesco 22 BOCATA DE CALAMARES "Estilo Montera" 14

ZAMBURIÑA A LA PLANCHA Salsa ponzu 10

CHIPIRÓN EN ANZUELO Cebolla caída y jamón de bellota 23 TARTAR DE GAMBA ROJA DE HUELVA Huevo de caserío y caviar 45

BRASE



RISOTTO DE SETAS Y PARMESANO (V) Con trufa

32

CANELÓN DE POLLO ASADO

En su jugo con salsa bechamel

MAGRET DE PATO Y POLENTA

Verduras asadas

34

LINGOTE DE CORDERO

Boniato y jugo de cordero

PRINCIPALES

TATAKI DE ATÚN ROJO,

Mojo rojo Canaraio y pimiento de padrón

CORVINA MENIER

Con judías verdes al Josper

35

ALMEJAS "BEURRE BLANC"

y Patatas

27

MC MONTERA

Carne de "La Finca", queso Scamorza ahumado

jamón de bellota, cebolla confitada, tomate y lechuga

31

TOURNEDÓ DE TERNERA Y FOIE GRAS Salsa de Oporto

42

VIERAS FRITAS

Salmorejo asado y cecina de León

30

ARROZ DE CALAMARES

Con alioli de cebollino

TORTELLINI DE CENTOLLO

Salsa americana y crema agria

42

PARA COMPARTIR

RIBEYE 800gr

Con pimientos cristal a la brasa

88

RIBEYE 500gr

Con pimientos cristal a la brasa

65

SIDES

VERDURAS ASADAS (V)

11

PATATAS RÚSTICAS (V)

9

ENSALADA VERDE (V)

POSTRES

FIDEOS DE COCO

Sorbete de piña

12

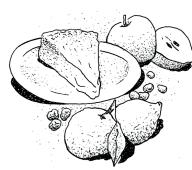
TARTA DE OUESO

Con queso Idiazabal ahumado

10

MOUSSE DE GIANDUJA

Crumble de avellanas y crema inglesa



CHOCOLATE BLANCO con pistachos

10

PAVLOVA DE MARACUYÁ

Helado de melocotón asado y pimienta rosa

Pan y mantequilla 3 Todos nuestros pescados crudos han sido tratados según la legislación vigente. Información sobre alérgenos a disposición del cliente Precios en Euros, IVA incluido