



PICOTEO

MINI BRIOCHE DE
SALMÓN AHUMADO Y
CAVIAR
Crème fraîche
15

CAVIAR ECOLOGICO
"RÍOFRÍO"
Blinis, crème fraîche
y cebollino
90

TABLA DE QUESOS (V)
Ración
29
Media ración
22

ANCHOAS "00"
Pan brioche
9

TORREZNOS MONTERA
Finas láminas
15

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

JAMÓN
100% Bellota
39

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

CROQUETAS DE JAMÓN
IBÉRICO (6 uds)
21

ENSALADILLA CON
GAMBAS
Pan carasau
25

BRIOCHE DE RABO DE TORO
Trufa negra
24

ENSALADA DE TOMATE
Y SALMOREJO (V)
Cebolla degorge
18

STEAK TARTAR
De chuleta, aliño
mostaza y regañás
35

Disponible desde 13:00-23:30



ENTRANTES

BERENJENA ASADA
Y PARMESANO (V)
21

TORTILLA VAGA
Lomo de sardinas ahumadas y
piperrada
27

BOCATA DE CALAMARES
"Estilo Montero"
14

BURRATA DE NATA (V)
Puerros asados, crumble de avel-
lanas y vinagreta de trufa
25

FLOR DE ALCACHOFA (3 uds) (V)
Salsa romesco
22

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

LA BRASERÍ

PRINCIPALES

RISOTTO DE SETAS Y PARMESANO (V)

Con trufa
32

CANELÓN DE POLLO ASADO

En su jugo con salsa bechamel
31

MAGRET DE PATO Y POLENTA

Verduras asadas
34

LINGOTE DE CORDERO

Boniato y jugo de cordero
49

TATAKI DE ATÚN ROJO,

Mojo rojo Canario y pimiento de padrón
38

CORVINA MENIER

Con judías verdes al Jospé
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
29

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)

9

POSTRES

FIDEOS DE COCO

Sorbete de piña
12

TARTA DE QUESO

Con queso Idiazabal ahumado
10

MOUSSE DE GIANDUJA

Crumble de avellanas y crema inglesa
10



CHOCOLATE BLANCO

con pistachos
10

PAVLOVA DE MARACUYÁ

Helado de melocotón asado y pimienta rosa
10

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