



COCKTAILS BY
EL CIELO DE CHICOTE

COSMOPOLITAN

Ketel one, Cointreau, lime, cranberries

16

MANHATTAN

Bulleit Bourbon, Vermouth rosso, angostura

16

OLD FASHIONED

Bulleit Bourbon, sugar, bitter

16

NEGRONI

Tanqueray London, Campari, Vermouth rosso

16

MARGARITA

Jose Cuervo tradicional Silver, Cointreau, lime

16

WHISKEY SOUR

Bulleit Bourbon, lemon, sugar, egg white

16

BLOODY MARY

Ketel one, spiced tomato juice, lime

16

PALOMA

White Don Julio, agave syrup, lime, grapefruit

16

STARTERS

CHICKEN JOSPER CROQUETTES

(5 uds)

12

GRILLED CAULIFLOWER (V)

Yoghurt, Dukkah, Ras al Hanoutt

16

RUSSIAN SALAD WITH PRAWNS (V)

Carasau Bread

19

LENTILS SALAD (V)

Roasted pumpkin

14

OPEN TORTILLA

Cod, Comté y grilled bellpeppers

18

BURRATA AND RED PESTO (V)

Tomato concassé and arugula

21



HUELVA RED SHRIMP TARTAR

Huevo de caserio and caviar

38

CALAMARI SANDWICH

"Montera Style"

9

MONTERA TORREZNOS

Thin Slices

11

GREEN BEANS SALAD (V)

Grilled asparagus and
poached egg

15

**CONFIT TOMATOES
AND TUNA BELLY (V)**

Basil Vinaigrette

16

ARTICHOKES (V) (3 uds)

Romesco sauce

15

PORK CHEEK BRIOCHE

Black Truffle

16

COLD DISHES

**SMOKED SALMON
BRIOCHE AND CAVIAR**

Crème fraîche

11

**SEARED
AVOCADO**

Octopus salpicon

14

**ANCHOVIES
"00"**

Brioche Bread

6

**PRAWN
CARPACCIO**

Pistacchio, trout Roe and Sprouts

21

**OYSTER N3
"HUITRES POGET"**

natural

6

**CHEESE
SELECTION**

Half a portion

16

Portion

23

**ECOLOGICAL
CAVIARE "RIOFRÍO"**

Blinis, crème fraîche and chives

85

**JAMÓN
"5 JOTAS"**

29



COCKTAILS BY
EL CIELO DE CHICOTE

COSMOPOLITAN

Ketel one, Cointreau, lima, arándanos
16

MANHATTAN

Bulleit Bourbon, Vermouth rosso, angostura
16

OLD FASHIONED

Bulleit Bourbon, azúcar, bitter
16

NEGRONI

Tanqueray London, Campari, Vermouth rosso
16

MARGARITA

Jose cuervo tradicional silver, Cointreau, lima
16

WHISKEY SOUR

Bulleit Bourbon, limón, azúcar, clara de huevo
16

BLOODY MARY

Ketel one, zumo tomate especiado, lima
16

PALOMA

Don Julio Blanco, sirope de agave, lima, pomelo
16

ENTRANTES

ENSALADILLA CON GAMBAS (V)

Pan carasau
19

COLIFLOR A LA BRASA (V)

Yoghurt, Dukkah, Ras al Hanoutt
16

CROQUETAS DE POLLO AL JOSPER

(5 uds)
12

BURRATA Y PESTO ROJO (V)

Tomato concassé and arugula
21

TORTILLA ABIERTA

Bacalao, queso Comté y pimientos asados
18

ENSALADA DE LENTEJAS (V)

Calabaza asada
14



TARTAR DE GAMBA ROJA DE HUELVA

Huevo de caserío y caviar
38

BOCATA DE CALAMARES

"Montera Style"
9

TORREZNOS MONTERA

Finas láminas
11

JUDIAS VERDES EN ENSALADA (V)

Espárragos verdes a la brasa
y huevo pocheado
15

TOMATE CONFITADO Y VENTRESCA (V)

Vinagreta de albahaca
16

FLOR DE ALCACHOFA (V) (3 uds)

Salsa Romesco
15

BRIOCHE DE CARRILERA

Trufa negra
16

BARRA FRÍA

CARPACCIO DE GAMBAS

Pistacho, huevas de trucha
y brotes
21

AGUACATE SOASADO

Salpicón de pulpo
14

CAVIAR ECOLÓGICO "RIOFRÍO"

Blinis, crème fraîche y cebollino
85

OSTRAS N3 "HUÏTRES POGET"

natural
6

MINI BRIOCHE DE SALMÓN AHUMADO Y CAVIAR

Crème fraîche
11

TABLA DE QUESOS

Media ración
16
Ración
23

ANCHOAS "00"

Pan brioche
6

JAMÓN "5 JOTAS"

29

LA BRASERÍ

MAIN DISHES

RISOTTO A LA MILANESE (V)

Saffron, fresh goat cheese and pumpkin seeds
21

RODABALLO A LA BRASA

Beurre blanc and fennel grilled
27

VEAL TOWNEDÓ AND FOIE GRAS

Port Sauce
32

ROASTED CHICKEN CANNELLONI

in its juice with bechamel sauce
22

HAKE IN TEMPURA

Velouté of peas and mint
26

STEAK TARTAR

of sirloin steak, mustard and regañás
26

DUCK MAGRET AND POLENTA

Roasted vegetables
24

MOULES-FRITES

Steamed mussels with white wine
and shallots and potatoes
22

FRIED VIERAS

Roasted Salmorejo and cecina from Leon
26

MC MONTERA

Meat from "la finca", cheese Smoked scamorza, acorn ham, onion confit, tomato and lettuce
27

TO SHARE

CONFITTED BEEF SHIN

Elfderflower sauce, Fake Risotto, Barley
and Black Truffle
56

RIBEYE

Grilled "Crystal" Bellpeppers
46

SIDES

GRILLED VEGETABLES

9

RUSTIC POTATOES

6

GREEN SALAD

5

DESSERTS

APPLE TATIN

Whipped Cream
8

CHEESECAKE

Cheesecake with Smoked
Idiazabal cheese
9

LEMON PIE

with meringue
7



LIQUID WHITE CHOCOLATE CAKE

and pistacchio
8

PAVLOVA

Seasonal fruit and ice cream
9

SEASONAL FRUIT

9

Bread and snack 3

All our raw fish has been treated in accordance with current legislation.

Allergen information available to the customer

Prices in Euros, VAT included

LA BRASERÍA

PRINCIPALES

RISOTTO A LA MILANESA (V)

Azafrán, queso de cabra fresco
y semillas de calabaza

21

CANELÓN DE POLLO ASADO

en su jugo con salsa bechamel

22

MAGRET DE PATO Y POLENTA

Verduras asadas

24

RODABALLO A LA BRASA

Beurre blanc e hinojo a la parrilla

27

MOULES-FRITES

Mejillones al vapor con vino blanco
y chalotas y patatas

22

MERLUZA EN TEMPURA

Velouté de guisantes y menta

26

TOURNEDÓ DE TERNERA

Y FOIE GRAS

Salsa de Oporto

32

STEAK TÁRTAR

de solomillo, aliño mostaza y regañás

26

VIERAS FRITAS

Salmorejo asado y cecina de Leon

26

MC MONTERA

Carne de "la finca", queso Scamorza ahumada, jamón de bellota, cebolla confitada, tomate y lechuga

27

PARA COMPARTIR

JARRETE CONFITADO

De ternera blanca glaseado con salsa de sauco. Acompañado de falso risotto de cebada perlada y trufa

56

RIBEYE

Con pimientos cristal a la brasa

46

SIDES

VERDURAS ASADAS

9

PATATAS RÚSTICAS

6

ENSALADA VERDE

5

POSTRES

TATIN DE MANZANA

Con nata montada

8

TARTA DE QUESO

Con Idiazabal ahumado

9

LEMON PIE

Con merengue

7



PASTEL FLUÍDO

De chocolate blanco y pistachio

8

PAVLOVA

Con fruta de temporada y helado

9

FRUTA DE TEMPORADA

9

Pan y aperitivo 3

Todos nuestros pescados crudos han sido tratados según la legislación vigente.

Información sobre alérgenos a disposición del cliente

Precios en Euros, IVA incluido