

MONTEALVAR



PARA EMPEZAR

1/2

Jamón ibérico de bellota	16.00 - 30.00	Rabas de calamar con alioli de lima	13,50
Tabla de quesos	10.50	Dados de bacalao en tempura con salsa tártara	14,50
Croquetas cremosas de jamón ibérico (8 Uds.)	12.00	Torrezno a baja temperatura	15,00
Croquetas cremosas de boletus (8 Uds.)	13.00	Mejillones al vapor	16,00
Croquetas cremosas mixtas (8 Uds.)	13.00	Vieira a la plancha con su ajada	18,00
Ensaladilla rusa con ventresca	13.00	Chipirones a la plancha y cebolla caramelizada	18,00

DE LA HUERTA

Parrillada de verduras	12,50
Ensalada Montealvar (Queso de cabra, crujiente de bacon y frutos secos)	14,50
Ragout de setas con huevo poché	14,50
Tomate de temporada con ventresca y aceite de Arbequina	14,50
Flor de alcachofa a la plancha con aceite de trufa y sal de jamón (3 uds.)	15,50

DEL MAR

Ceviche con cremoso de boniato	19,00
Tataki de atún con ponzu y encurtidos	21,00
Bacalao al pil pil	21,00
Corvina asada con verduras salteadas	22,00
Merluza 45º con cremoso de patata y puerro confitado	23,00
Calamar salvaje con alioli de remolacha	22,00
Pulpo a la plancha con parmentier	24,00

CARNE Y PARRILLA

Albóndigas en su salsa	15,00
Lingote de cochinito asado y puré de patatas	19,00
Cachopo de ternera (queso de cabra, jamón serrano, cebolla caramelizada)	22,00
Solomillo al carbón con patatas panaderas	26,00
Entrecot de buey a la plancha (300 grs. aprox.)	27,00
Cordero asado tradicional con patatas panaderas (2 personas)	64,00

Servicio de Pan 1,50

POSTRES

Tarta de Chocolate	7,00	Tarta de queso	7,00
Tarta banoffee	7,50	Helados	6,00
Tarta de zanahoria	7,50	Sorbetes	6,00

Iva incluido