



montgó
RESTAURANT

◀ CARTA / MENU ▶

◀ **ENSALADAS /SALADS** ▶

- Ensalada de tomate raf, encurtidos, ventresca de atún y salazones de la Marina Alta
Raff tomato salad, pickles, tuna fillet and salted fish from the Marina Alta
14 €
- **Burrata, sobre cremoso de habitas baby y aguacate, cherrys confitado en albahaca y caviar AOVE**
Burrata, on a bed of creamed baby beans and avocado, confit cherry tomatoes in basil and extra virgin olive oil caviar
14 €

◀ **ENTRANTES /STARTERS** ▶

- **Salmorejo de sandia huevo de codorniz y migas de cecina**
Watermelon salmorejo, quail eggs and shredded cured meat
8.5 €
- **Croqueta cremosa de jamón ibérico y gel de datiles y mostaza**
Creamy croquette of Iberian ham with a date and mustard gel
12 €
- **Carpaccio de solomillo de ternera, rucula, laminas de parmesano, tomate seco y vinagreta de pistachos**
Fillet of beef carpaccio, rocket, parmesan shavings, sun dried tomatoes and a pistachio vinaigrette
13 €
- **Figatell de sepia, alioli de berberechos y suave picaeta de cacahuetes**
Cuttlefish figatell, cockle alioli, and a soft peanut dressing
13 €
- **Pata de pulpo con parmentier de patata ahumada, pimentón de la Vera y chips de boniato**
Pan fried Octopus with smoked parmentier potato, paprika from La Vera and sweet potato crisps
14.5€
- **Tartar de salmón marinado, guacamole, mayonesa de mango y alga wakame**
Cured salmon tartar, guacamole, mango mayonnaise and wakame seaweed salad
13 €
- **Jamón ibérico con pan de cristal y tomate rallado**
Iberian ham with crispy bread and grated tomato
23.5€

◀ **PRINCIPALES /MAIN COURSES** ▶

- **Risotto verde de boletus, plankton y parmesano**
Green boletus risotto, plankton and parmesan cheese
15 €
- **Ravioli de calabaza y naranja con salsa de queso ahumado, salvia y amaretto**
Pumpkin and orange ravioli, with smoked cheese, sage and amaretto
15 €
- **Bacalao gratinado con alioli de azafrán, pimientos escalibados y su piel crujiente**
Gratinated cod with a saffron alioli, roasted peppers and crispy skin
18.5 €
- **Tataki de atún marinado, sésamo tostado, mayonesa de wasabi, tomates confit y caviar de trucha**
Marinated tuna tatami, toasted sesame, wasabi mayonnaise, confit tomatoes and trout caviar
20€
- **Rodaballo asado en panceta ibérica y tomillo, y meunière de brócoli romanesco y limón**
Roasted turbot in Iberian panceta ham and thyme, meunière of romanesco and lemon
21.5€
- **Pluma p ibérica con puré de boniato, maíz caramelizado y salsa de pedro ximenez**
Iberian pork belly, boniato purée, caramelised sweetcorn and a Pedro Ximenez sauce
19€

◀ **PARRILLA / ON THE GRILL** ▶

- **Entrecôte de ternera Black Angus 250 gr**
250g Black Angus entrecôte
22€
- **Solomillo de ternera gallega 220gr**
220g Galician fillet of beef
24€
- **Tomahawk de ternera 1.2 kg**
1,2kg Beef Tomahawk
52€

Las carnes a la parrilla se sirven con patatas baby, mini verduras y salsa chimichurri
Grilled meats are served with baby potatoes, baby vegetables and chimichurri sauce

IVA incluido. VAT included

Estimado cliente: si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú pregunte a nuestro personal.
Dear customer: for information regarding the presence of a food allergen on the menú, ask our staff

◀ **POSTRES / DESSERTS** ▶

- Deconstrucción de banoffe con sorbete de plátano
Deconstruction of banoffee pie with banana sorbet
7.5€
- Brownie con helado de mantecado y salsa tibia de chocolate
Brownie with biscuit ice cream and warm chocolate sauce
7.5€
- Tarta fundida de queso con culis de frutos rojos
Creamy cheesecake with a red fruit coulis
7.5€
- Brocheta de fruta con sorbete de fresa
Fruit brochette with strawberry sorbet
6.5€

SUPLEMENTOS / SUPPLEMENTS

- Incluido en media pensión
Included in half board
- Suplemento de 4€ para pensión completa o media pensión
Half board or full board supplement 4€
- Suplemento de 12€ para pensión completa o media pensión
Half board or full board supplement 12€

Estamos a disposición de modificar muchos de nuestros platos para adaptarlos a tus preferencias
We are able to modify many of our dishes to adapt to your preferences

IVA incluido. VAT included

Estimado cliente: si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú pregunte a nuestro personal.
Dear customer: for information regarding the presence of a food allergen on the menú, ask our staff