



montgó
RESTAURANT



Entrantes · Starters

Sopa del día Soup of the day	9,00€
✓ Gazpacho de sandía Watermelon gazpacho	9,50€
Nuestra ensaladilla con toques de azafrán Montgo Russian Salad with a saffron aroma	12,00€
Figatell de atún rojo y verduras con mayonesa de berberechos Red tuna and vegetable Figatell with a cockle mayonnaise	12,00€
Sepia a la plancha con picaeta de cacahuets y puerros fritos Cuttlefish with chopped peanuts and fried leek	12,00€
✓ Mozzarella de búfala con tapenade de tomate seco, anchoa del Cantábrico y pesto de rúcula Buffalo mozzarella with a sun dried tomato tapenade, cantabrian anchovies and rocket pesto	13,00€
● Carpaccio de solomillo de ternera, láminas de parmesano, canónigos, tomate seco y vinagreta de Dijon Carpaccio of beef tenderloin, with parmesan shavings, lambs lettuce, sun dried tomatoes and a Dijon mustard vinaigrette	14,50€
● Pulpo con parmentier de patata violeta, alioli de tinta y pimentón de La Vera Octopus parmentier of violet potato, squid ink alioli and La Vera paprika	14,50€
● Lingote de foie gras, chutney de higos y mousse de queso de cabra Foie gras lingote, with a fig chutney and goats cheese mousse	16,50€
● Pizarra de jamón ibérico de bellota Slate of Iberian Bellota Ham	25,00€

Ensaladas · Salads

- ✓ Ensalada de quínoa, guacamole, rabanitos y vinagreta de manzana y jengibre 12,00€
Quinoa salad with guacamole, radish and an apple and ginger vinaigrette
- ✓ Ensalada de tomates y ventresca de atún con cebolla roja, aceitunas Kalamata, guindilla y su vinagreta 13,00€
Tomato and tuna salad with red onions, Kalamata olives, pickled chilli and a light vinaigrette
- Ensalada de mezclum, jamón de pato, queso feta, maíz, nueces, cherry tomates y vinagreta de miel 13,00€
Mixed leaf salad with cured duck breast, feta cheese, sweetcorn, walnuts, cherry tomatoes and honey dressing

Pasta & Arroz · Pasta & Rice

- Pappardelle con crema de salmón ahumado y eneldo 13,00€
Pappardelle with a smoked salmon and dill cream
- ✓ Tagliatelle con setas y trufa 13,00€
Tagliatelle with wild mushrooms and truffle
- Risotto de calabaza, espárragos y vieiras 14,00€
Pumpkin, asparagus and scallop risotto
- Canelones de ricota y espinacas con escamas de foie 14,50€
Ricotta and spinach Canelones with Foie gras shavings

Pizzas

- ✓ Margarita 12,00€
- Cuatro quesos 12,50€
Four cheese
- Picante 12,50€
Spicy
- ✓ Vegetal 12,50€
Vegetable

Pescados · Fish

Lomo de salmón al horno con salteado de espárragos verdes, crema de azafrán y eneldo y crujientes de boniato 19,00€

Baked fillet of salmon with pan fried asparagus, boniato crisps and a saffron and dill sauce

Bacalao con costra de alioli y miel, sobre verduras asadas estilo espencat y salsa vizcaína 19,00€

Loin of cod with a honey and alioli crust, on a bed of 'espencat' style roasted vegetables and vizcaina sauce

Vieiras con texturas de remolacha, jamón crujiente y huevas de trucha 20,00€

Scallops with beetroot in different textures, crispy Iberian ham and trout caviar

● Lomo de atún, alioli de wasabi, tomates cherry confitados, sésamo tostado y brotes de soja 21,00€

Pan fried tuna with a wasabi alioli, confit of cherry tomatoes, toasted sesame seeds and bean sprouts

Carnes · Meats

Carrillera de ibérico con puré de calabaza y naranja y salsa de vino al chocolate fondant 18,50€

Iberian cheek of pork with a pumpkin and orange puree and a wine and chocolate fondant sauce

Ballotine de pollo y ibérico con setas sobre patatas trufadas 18,50€

Chicken and Iberian ham ballotine with wild mushrooms on a bed of truffled potatoes

● Jarrete de cordero, humus de berenjena y salsa hoisin de ciruela 23,00€

Shank of lamb with an aubergine hummus and prune hoisin sauce

A la parrilla · Grilled meats

Entrecot de Angus 200gr 19,50€

Angus Entrecôte 200g

● Solomillo de ternera 200gr 23,00€

Fillet of beef 200g

● 1 kg Tomahawk de ternera (para compartir) 49,00€

El Tomahawk Steak es un filete grueso con costilla. La gran infiltración de grasa intramuscular (marmoleado) junto con el hueso de la costilla le confiere un gran sabor y una jugosidad excepcional. Se llama "Tomahawk" porque el hueso largo se parece a un hacha.

1kg Tomahawk steak (to share)

Tomahawk steak is a cut of beef ribeye that has five or more inches of extra rib bone for presentation purposes. It's called a "tomahawk" cut because the steak with the long bone resembles a single-handed axe.

Las carnes a la parrilla se sirven con patatas Primor, verduras y salsa Chimichurri.
The grilled meats are served with Potatoes, Vegetables & Chimichurri sauce.

Postres · Desserts

- ✓ Selección de helados o sorbetes 5,00€
Selection of ice creams or sorbets
- ✓ Deconstrucción de tiramisú 6,00€
Deconstruction of Tiramisu
- ✓ Tarta de calabaza con chocolate 6,00€
Pumpkin and chocolate tart
- ✓ Tarta helada de queso, con helado de galleta María y mousse de queso 6,00€
Frozen cheesecake with 'Maria' biscuit ice cream and cheese mousse
- ✓ Nuestro brownie de siempre con helado mantecado 6,00€
Our chocolate brownie with a Spanish style shortbread ice-cream
- ✓ Panna cotta de vainilla con sorbete de frambuesa 6,00€
Vanilla Panna cotta with raspberry sorbet
- ✓ Ensalada de frutas de temporada 6,00€
Seasonal fruit salad

Suplementos · Supplement

- 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€
- ✓ Especial para vegetarianos. Opción vegetariana
Vegetarian special. Vegetarian option available

Servicio de pan, "all i oli" y aceitunas (por persona) 2,50€
Bread, Ali-Oli and olives (per person)

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 menu, ask our staff.

Este establecimiento cumple la normativa sobre prevención de parasitosis por Anisakis en los productos de pescado crudos o poco cocinados.

All raw or undercooked fish offered on our menus have been previously frozen in compliance with EU Regulation No. 1276/2011.