

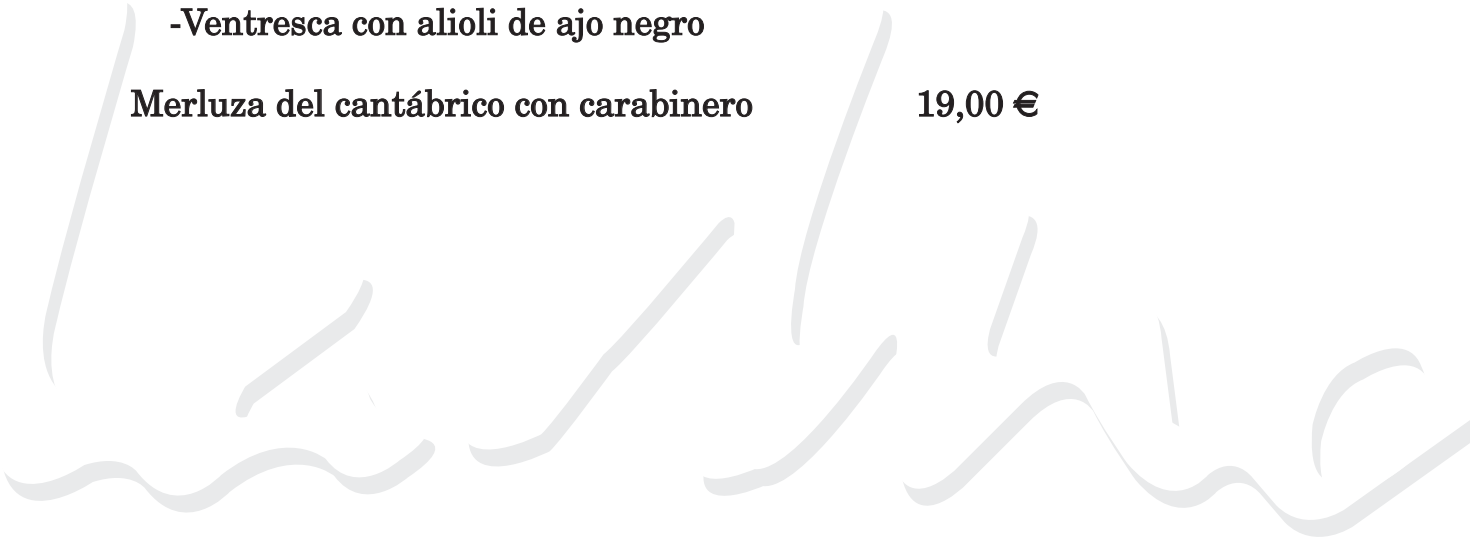
*La Monteria*



|   |                |
|---|----------------|
| <b>Sardinias marinadas, queso fresco y tomate</b> | <b>11,00 €</b> |
| <b>Ventresca de bonito al lemon grass</b>         | <b>11,00 €</b> |
| <b>Lascas de mango, foie y crujiente</b>          | <b>13,00 €</b> |
| <b>Tomate, Jamón, parmesano y albahaca</b>        | <b>15,00 €</b> |
| <b>Ensalada de brotes con perdiz</b>              | <b>12,00 €</b> |
| <b>Juliana de verduras salteadas al momento</b>   | <b>9,00 €</b>  |
| <b>Alcachofas con ibéricos</b>                    | <b>9,50 €</b>  |
| <b>Risotto de setas silvestres</b>                | <b>12,50 €</b> |
| <b>Boletus con huevos trufados</b>                | <b>13,00 €</b> |
| <b>Lentejas caviar, piparras y hortalizas</b>     | <b>9,00 €</b>  |



|  |                |
|--|----------------|
| <b>Buñuelos de bacalao y tabule de piña</b>  | <b>10,50 €</b> |
| <b>Ortiguillas marinas de Chipiona</b>       | <b>12,50 €</b> |
| <b>Gamba gabardina invertida</b>             | <b>12,00 €</b> |
| <b>Pulpo frito con puré de boniato</b>       | <b>12,00 €</b> |
| <b>Rabas de calamar a la andaluza</b>        | <b>11,00 €</b> |
| <b>Taquitos de merluza con ensalada</b>      | <b>16,00 €</b> |
| <b>Rape, arroz y zamburiñas</b>              | <b>19,50 €</b> |
| <b>Atún Rojo Bluefind (pesca sostenible)</b> | <b>20,00 €</b> |
| <b>-Lomo con brotes y soja</b>               |                |
| <b>-Tartar con wasabi suave o picante</b>    |                |
| <b>-Ventresca con alioli de ajo negro</b>    |                |
| <b>Merluza del cantábrico con carabinero</b> | <b>19,00 €</b> |



|   |                |
|---|----------------|
| <b>Arroz con verduras, perdiz y cardamomo</b>   | <b>13,00 €</b> |
| <b>Mollejas de lechal con pisto especiado</b>   | <b>13,00 €</b> |
| <b>Rabo de toro deshuesado</b>                  | <b>13,50 €</b> |
| <b>Solomillo a su manera</b>                    | <b>19,50 €</b> |
| <b>Muslitos de conejo, ajitos y tomillo</b>     | <b>12,00 €</b> |
| <b>Ragout de venado con arroz basmati</b>       | <b>13,50 €</b> |
| <b>Perdiz al curry con biriyani</b>             | <b>14,00 €</b> |
| <b>Tartar de ciervo vuelta y vuelta</b>         | <b>18,00 €</b> |
| <b>Solomillo de venado con vino y foie</b>      | <b>19,50 €</b> |
| <b>Foie grass, ruibarbo y hojaldre quebrado</b> | <b>18,50 €</b> |

**Pan masa madre** **2,00 €**



# MENÚ CLÁSICO

Lasca de mango y foie

Tomate, jamón, parmesano y basílico

Gamba gabardina invertida

Atún rojo con brotes, soja y salmorejo

Risotto de setas

Merluza con carabinero

Solomillo de venado con vino y foie

Bizcocho de café y buñuelo de chocolate

Café y pan

**42,00 Euros**



# MENÚ DEGUSTACIÓN

Sardinas marinadas, queso fresco y tomate

Ventresca de bonito al lemon grass

Ortiguillas marinas de chipiona

Carabinero en abrigo

Rape con setas silvestres

Solomillo de ciervo en tartar vuelta y vuelta

Foie grass, ruibarbo y hojaldre quebrado

Pera, mascarpone y almendra

Sorbete de mojito y ron añejo

Café y pan

**46,00 Euros**



# POSTRES

Pera, mascarpone y almendra

Bizcocho de café con tiramisú helado

Yogur, mango y frutos rojos

Hojaldre con manzana pasas y piñones

Torrija brioche y vainilla al bourbon

Galleta en helado y tropezones

Crema de queso, nueces y ciruelas con px

Buñuelos de chocolate

Helado de plátano con choco-naranja

Sorbete de mandarina o frambuesa

Queso Campos Góticos y la Peral

Precio postres 5'50 €

INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS DISPONIBLE BAJO PETICIÓN



## VINOS PARA EL POSTRE

|                                 |               |
|---------------------------------|---------------|
| <b>Furtiva Lágrima</b>          | <b>3'60 €</b> |
| <b>Moscatel Marina</b>          | <b>3'60 €</b> |
| <b>Garnacha sobremadura</b>     | <b>3'60 €</b> |
| <b>Vi de Gel Gewürztraminer</b> | <b>6'00 €</b> |
| <b>Pedro Ximénez Néctar</b>     | <b>2'60 €</b> |
| <b>Oloroso Faraon</b>           | <b>2'60 €</b> |
| <b>Wellington V.O.S.</b>        | <b>8'00 €</b> |

**Impuestos incluidos**

