



SERVICIO DELIVERY & TAKE AWAY

HORARIO:
Lunes a Domingo
13:00 a 16:00
20:00 a 23:00

Calle Fernando Alfaya 8
03016 Alicante
661.888.326

HAZ TU PEDIDO ONLINE

WWW.GRUPOMONTORO.ES/DELIVERY

** Nos adaptamos a cualquier alergia e intolerancia para que disfrutes de la experiencia Delivery Montoro -excepto gluten en nuestras masas-*

NUESTRAS ENTRADAS

Para abrir boca, ideales para compartir antes o durante

- **Snack "cortesía":** Papas con polvo de orégano y limón
- **Ensaladilla de salazones,** hueva de mújol, huevas de trucha, con cortezas de trigo crujientes     7,50€
- **Ensalada "Naam" de mango,** pepino, cebolleta, zanahoria con crème fraîche de pimienta togarashi, lima y cilantro   8,50€
- **Tabla de quesos** artesanos españoles e internacionales con mermelada y membrillo  13,50€
- **Tartar de atún** a la llama con tomate asado y emulsión de ostra sobre tuétano brasa    14,50€

COCACCIAS

Nuestra versión de coca artesana elaborada con la receta de la Focaccia italiana tradicional

- **Cocaccia de pollo** payés con sobrasada, queso Gorgonzola y miel     11,50€
- **Cocaccia de gambas al ajillo**, tomates cherrys asados, Mascarpone y salsa de rúcula      13,50€
- **Cocaccia crujiente de verduras** rustidas con setas de temporada, tomate seco, cebolleta y Parmesano     11,50€
- **Cocaccia de pavo ahumado**, colmenillas a la crema de foie con trufa     17,00€
- **Cocaccia de guanciale**, torreznos, alcachofas, yema de huevo de corral y queso Scamorza      11,50€
- **Cocaccia de pato Pekín** con yogurt y menta, salsa hoisin, encurtidos y chicharrones de su piel       10,50€
- **Cocaccia noruega** de salmón salvaje, salsa de anguila ahumada, crema de queso anisada y bulbo de hinojo      11,50€
- **Cocaccia de jarrete de vaca** rubia gallega glaseada con chimichurri y pimientos del padrón    12,50€

Todas las Cocaccias están elaboradas con ingredientes de máxima calidad, con el fin de obtener el mejor resultado gustativo y olfativo. A la jugosa base de las Cocaccias le añadimos, también, una ligera salsa aterciopelada que le aporta un sabor genuino, homenaje a nuestra filosofía natural y artesana.

BIENVENIDO NIÑOS, Y NO TAN NIÑOS

Pensando en los más peques proponemos esta variedad divertida para complacer a todos por igual

- **Fingers de pollo** campero macerado en piña a la barbacoa    6,50€
- **Mini-Burger con queso**, kétchup y mayonesa    5,50€

SANDWICH-BOCA

Continuamos con la versión mas rápida e informal en diferentes formatos de “bocatas”. Deliciosas propuestas que seguro te encantarán

· Sandwich hojaldrado de solomillo de vaca rubia gallega “Pepito”. Pregunta el punto de la carne deseado

- de mantequilla   8,50€
- de foie   10,00€
- de trufa   12,50€

· Mollete de papada ibérica con Mozzarella fundida y orégano    5,50€

· Brioche:

· de bogavante con chucrut y tártara de remolacha, con mantequilla de bacon ahumado       9,50€

· de cangrejo con ensalada de zanahoria al limón y crema de aguacate y rúcula        8,50€

· de rabo de toro guisado en sake con emulsión de sésamo tostado       6,50€

· Burguer-Total. Pregunta el punto de la carne deseado

· Hamburguesa: carne de buey a la brasa, queso fundido, bacon crujiente, huevo frito con puntillita, salsa “Boca especial”       11,50€

· Todos los platos de la carta pueden ser acompañados por nuestras chips patatas sabor ibérico 3,50€

PASTELERÍA ARTESANA

Nuestras debilidades dulces adaptadas a todos los golosos

VERSIÓN INDIVIDUAL

- Pannacota de almendra y albaricoques  5,00€
- Cheesecake con toffe y su galleta   4,50€
- Arroz con leche y hojaldre caramelizado   4,50€

VERSIÓN COMPARTIR

- Tarta de manzana    8,50€
- Brownie con crema untuosa de chocolate y crujiente     7,50€

 CACAHUETE

 SÉSAMO

 GLUTEN

 SOJA

 HUEVOS

 LÁCTEOS

 SULFITOS

 FRUTOS SECOS

 MOLUSCOS

 MOSTAZA

 PESCADO