



NUESTRA CARTA
DELIVERY
& TAKE AWAY

***Gourmet
San Valentín***

Calle Fernando Alfaya 8
03016 Alicante
661.888.326

**PEDIDOS SÓLO POR TELÉFONO
661 888 326**

**Los pedidos se servirán los días
11, 12, 13 y 14 de febrero 2022**

Se puede reservar hasta
las 16:00 h del día anterior

**El reparto para comidas será
de 10:00 a 13:00 horas
y por las tardes será
de 16:00 a 20:00 horas**

WWW.GRUPOMONTORO.ES



ENTRANTES

Para compartir o para disfrutar individualmente

- **Steak Tartar de solomillo de ternera** con salsa tártara de remolacha y tostas de pan de semillas integral 21,00€

- **Ostra gratinada** con salsa holandesa y Ponzu 5,70€/ud

- **Tabla de quesos** nacionales e internacionales con mermelada artesana 16,50€

- 🔥 • **Gofre de bacalao** relleno de brandada de raya asada, con setas trompeta de la muerte salteadas 15,50€

















- 🔥 • **Concha gratinada rellena de txangurro**, con calabaza asada y Parmesano 11,00€/ud

- 🔥 • **Calamares encebollados** con oloroso, piñones tostados, sus interiores, piel de limón y salsa de su tinta 18,00€







PRINCIPALES

Raciones individuales

-  · **Costillar de vaca rubia gallega** a baja temperatura, asada y glaseada con su jugo 22,00€
  
-  · **Lingote de cochinillo** deshuesado, confitado en cardamomo, canela y anís estrellado 19,00€
-  · **Ave de Bresse** confitada en grasa de oca durante 13 horas a 65° 17,50€
-  · **Pierna de cabrito** horneada con hierbas aromáticas y mantequilla café París 28,00€
   
-  · **Parpatana de atún** a la brasa y jugo de vino tinto reducido 21,00€
   















Guarnición incluida:

-  *Parmentier de patata trufada* 
- *Chips de boniato, puré de dátil con lima y estragón*
- *Ensalada de cilantro, hierbabuena, estragón, berros, alcaparras, cebolla morada y limón* 






POSTRES

La última tentación...

- **Coco Joven** relleno de bizcocho de AOVE, mousse de coco y chocolate blanco, galleta cítrica y crema de fruta de la pasión 9,80€
   
- **Red Velvet**, bizcocho de Red Velvet con crema suiza de queso, untuoso de vainilla y frambuesas 7,20€
    
- **Dulce flor:** bizcocho untuoso de chocolate, compota de tomate y fresas, crujiente de chocolate con leche, feulletine y mousse de fresas y rosas 6,00€
    


Pan casero:

- 🔥 *Brioche artesano de mantequilla y romero recién horneado* 7,20€
  



Los platos con este símbolo requieren un último toque de calor antes de ser consumidos para disfrutar de todo su potencial

 CACAHUETE

 GLUTEN

 LÁCTEOS


 MOLUSCOS

 CRUSTÁCEOS

 SÉSAMO

 SOJA

 SULFITOS

 MOSTAZA

 APIO

 ALTRAMUCES

 HUEVOS

 FRUTOS SECOS

 PESCADO

Grupo Montoro informa que todos los productos de la pesca que se sirven crudos o poco cocinados cumplen con las exigencias del real decreto 1420/2006. No se puede descartar la presencia de trazas de todos los alérgenos en cualquier plato.

MARIDAJE

Completa tu pedido

Vino blanco: **Viña Amalia** 15,00€
D.O. Montilla Moriles
Pedro Ximenez y Moscatell

Vino tinto: **Ceres crianza** 18,00€
D.O. Ribera del Duero
100 % Tempranillo

Champagne: **Lanson Black Label** 55,00€
A.O.C. Champagne
Chardonnay, Pinot noir y Pinot Meunier

Pack Maridaje: **Los tres vinos mencionados** 75,00€