



by *Mintor*

#FASTGOOD

## TAKEAWAY

### HORARIO

Todos los días  
de 12:00 a 00:00

Avda. Rambla Méndez Núñez, 36  
03002 Alicante

661.888.326  
-solo delivery-

### Queremos que sepas:

Que intentamos adaptarnos a cualquier alergia e intolerancia para que disfrutes de la experiencia al 100%.  
Tenemos opción sin gluten en nuestra oferta.

## ENTRADAS

- **Snack "cortesía":** Papas con polvo de orégano y limón
- **Paloma de ensaladilla de salazones**, hueva de mújol, huevas de trucha sobre cortezas de trigo crujientes -*unidad*- 9,80€
- **Oreja Ibérica** con salsa brava de capellán quemado 9,90€
- **Fingers de pollo** campero con salsa barbacoa 8,00€
- **Ensalada de burrata** rellena de pesto de almendra, tomate Concassé y aguacate, con vinagreta de mango, mostaza y frutos secos 13,90€
- **Patatas gajo naturales** sabor ibérico con emulsión de jamón y trufa 7,00€
- **Tartar de atún** con tomate asado y emulsión de ostra sobre tuétano a la llama 22,90€
- **Patatas Tabarca**, gratinadas con salsa carbonara, carne de buey, foie y queso Scamorza 12,00€
- **Ensaladilla de gambas** rellena en panipuri hindú -*2 unidades*- 9,80€
- **Croquetas** de jamón ibérico -*6 unidades*- 8,00€
- **Croquetas** de pollo a l'ast con mahonesa de limón tostado -*6 unidades*- 8,00€
- **Guacamole con nachos**, boloñesa de buey, pico de gallo y queso Parmesano 14,00€
- **Ostra gratinada** con salsa holandesa y ponzu -*unidad*- 6,20€
- **Concha gratinada** rellena de txangurro, con calabaza asada y parmesano -*unidad*- 11,00€



# COCACCIAS

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

• **Cocaccia de pollo** payés con sobrasada, queso Stilton y miel 14,50€



• **Cocaccia de gambas al ajillo**, tomates cherrys asados, cremoso de americana y puré de rúcula 15,50€



• **Cocaccia de jarrete de vaca** rubia gallega glaseada con chimichurri y pimientos del padrón 14,50€



• **Cocaccia a la carbonara** con panceta ibérica, cebolla pochada, yema de huevo curado, trompeta de la muerte, champi y Parmesano 14,50€



• **Cocaccia de mortadela italiana**, praliné de pistachos y Burrata 15,50€



*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.*

## ★ PAN CASERO

**Brioche artesano** de mantequilla y romero recién horneado

7,90€



# 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    11,90€

• de foie    12,50€

• de trufa    13,40€

• **Sandwich relleno de pato Pekín** con yogurt y menta, salsa Hoisin y encurtidos

14,40€

• **Sandwich relleno de gambas,** ajillo de rúcula, queso untuoso y crema de aguacate

14,40€

• **Sandwich relleno de pollo** con salsa teriyaki, mahonesa de Wasabi y chile dulce

11,40€

# BRIOCHE

• **Roll de bogavante** con ensalada fresca de col, zanahoria y salsa de rabanito picante

9,00€

• **Roll de atún rojo** con guacamole, pico de gallo y mahonesa de Wasabi

10,90€

• **Brioche de rabo de toro guisado** en sake con emulsión de sésamo tostado

12,50€

## ★Burger-Total Solidaria

Carne de buey, queso fundido, bacon crujiente, huevo frito, cebolla caramelizada y salsa "Boca especial"

13,60€

• **Cheeseburger** y salsa "Boca especial"

8,50€

• Los platos de esta parte de la carta pueden ser acompañados por nuestras **Patatas gajo naturales sabor ibérico con emulsión de jamón y trufa**

7,00€

★ *Pídetes esta burger y entra en el sorteo de un premio cada mes, además de ayudar a una organización benéfica. Infórmate en nuestra web.*



# PASTELERÍA ARTESANA

Nuestras debilidades dulces adaptadas a todos los golosos

## VERSIÓN INDIVIDUAL

· Torrija de pan brioche caramelizada con helado 4 especias y toffee de Vermut 7,50€



· Cheesecake con toffe y su galleta 6,50€



· Tarta de chocolate fluida con chantilly de cítricos y helado de vainilla 8,00€



· Carrot cake, bizcocho y cremoso de zanahoria y chocolate blanco, crema de mascarpone y gel de mandarina 6,50€

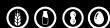


· Tarta fluida de queso azul Picón Bejes-Tresviso 7,50€

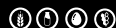


## VERSIÓN COMPARTIR

· Tarta de chocolate con cremoso de caramelo salado, café y cacahuete 9,20€



· Coco joven relleno de bizcocho de aove, mousse de coco y chocolate blanco, galleta cítrica y crema de fruta de la pasión 9,80€



CACAHUETE

SÉSAMO

ALTRAMUCES

GLUTEN

SOJA

HUEVOS

LÁCTEOS

SULFITOS

FRUTOS SECOS

MOLUSCOS

MOSTAZA

PESCADO

CRUSTÁCEOS

APIO

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.



## BEBIDAS

### REFRESCOS

- Coca Cola, Zero, Zero Zero, Fanta Naranja, Limón, Aquarius Naranja y Limón, Nestea, Tónica 2,00€

### CERVEZAS Y VERMUT

- Heineken, lata 1,50€
- Heineken 0,0, lata 1,50€
  
- Botella de Vermut Blanco Montoro 20,00€
- Botella de Vermut Rojo Montoro 20,00€
- Botella de Vermut Naranja Amarga Montoro 20,00€

## VINOS

### BLANCOS

**Botella**

- Refugallo, Godello y otras D.O. Ribeira Sacra 24,00€
- La Ola del melillero, P.X. D.O. Sierras de Málaga 17,00€
- Pazo Barrantes, Albariño D.O. Rias Baixas 42,00€
- Don Pedro, Albariño D.O. Rias Baixas 17,00€
- Caraballas, Verdejo, Valladolid 17,00€
- Jean Leon 3055, Chardonnay D.O. Penedès 16,00€
- Viña Amalia, P.X. Moscatel D.O. Montilla Moriles 16,00€
- Brezo, Godello D.O. Bierzo 17,00€
- Nieva Pie Franco, Verdejo D.O. Rueda 18,00€

### TINTOS

- Puerto Salinas, Monastrell, Alicante Bouchet - D.O. Alicante 17,00€
- Castaño Colección, Monastrell, C. Sauvignon - D.O. Yecla 17,00€
- Protos Roble, Tempranillo D.O. Ribera del Duero 16,00€
- La Poda, Tempranillo D.O. Ribera del Duero 16,00€
- Tamaral Roble, Tempranillo D.O. Ribera del Duero 16,00€
- Ramón Bilbao, Tempranillo D.O. Rioja 17,00€
- Marqués de Murrieta, Tempranillo D.O. Rioja 25,00€
- Jardín de la Emperatriz, Tempranillo - D.O.Ca. Rioja 22,00€
- Ultreia Saint Jacques, Mencía D.O. Bierzo 22,00€

### ESPUMOSOS

- Billecart Salmon Brut Reserve AOC. Champagne 57,00€
- Laurent Perrier Rose AOC. Champagne 85,00€
- Lanson Black Label AOC. Champagne 60,00€
- Bohigas Brut - D.O. Cava 18,00€
- Paloma Mínguez - Cava Valencia 17,00€