



SERVICIO DELIVERY & TAKE AWAY

#FASTGOOD

HORARIO:

Lunes a Domingo
13:00 a 16:00
20:00 a 23:30

Rambla Méndez Núñez 36
03002 Alicante
661.888.326

HAZ TU PEDIDO ONLINE

WWW.GRUPOMONTORO.ES

* Nos intentamos adaptar a cualquier alergia e intolerancia para que disfrutes de la experiencia Delivery Montoro #Fastgood. Tenemos opción sin gluten en nuestra oferta.

NUESTRAS ENTRADAS

Para abrir boca, ideales para compartir antes o durante

- **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€



BIENVENIDOS NIÑOS, Y NO TAN NIÑOS

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

· **Fingers de pollo** campero con salsa barbacoa 8,00€



· **Cheeseburger** y salsa "Boca especial" 8,50€



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    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, tomate cherry 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**
 - **Hamburguesa:** 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€
 



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€