



by *Mimiar*

#FASTGOOD
delivery & takeaway

HORARIO

Todos los días
de 12:00 a 00:00

Avda. Rambla Méndez Núñez, 36
03002 Alicante
661.888.326

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"

• **Paloma de ensaladilla de gambas** 4,70€



• **Oreja Ibérica** con salsa brava de capellán quemado 6,90€



• **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 10,90€



• **Patatas gajo naturales** sabor ibérico con emulsión de jamón y trufa 4,90€



• **Tartar de atún rojo** con tomate asado, emulsión de ostra y regañás 14,00€



• **Patatas Tabarca**, gratinadas con salsa carbonara, carne de buey, foie y queso Scamorza 11,50€



• **Croqueta cremosa** de jamón ibérico 1,60€
-unidades-



• **Alcachofa confitada**, demiglace de verduras y almendra tostada 5,50€



• **Guacamole con nachos**, boloñesa de buey, pico de gallo y queso Parmesano 11,00€



• **Ostra gratinada** con salsa holandesa y ponzu -unidad- 6,20€



• **Concha gratinada** rellena de txangurro, con calabaza asada y parmesano -unidad- 8,20€



COCACCIAS

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

• **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, 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" con mantequilla.**
Pregunta el punto de la carne deseado 11,90€



• **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** con guacamole, pico de gallo y mahonesa de Wasabi 9,50€



• **Roll de rabo de toro guisado** en sake con emulsión de sésamo tostado 7,50€



★ **Burger-Total Solidaria.** Carne de buey, queso fundido, bacon crujiente, huevo frito, cebolla caramelizada y salsa "Boca especial" 11,60€



• **Cheeseburger** y salsa "Boca especial" 7,00€



★ *Pídete 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

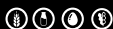
· Torrija de pan brioche caramelizada con helado 4 especias y toffee de Vermut 6,00€



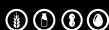
· Cheesecake con crema de caramelo y chocolate crujiente 5,00€



· Tarta de chocolate fluida con chantilly de cítricos y helado de vainilla 6,50€



· Tarta de chocolate con cremoso de caramelo salado, café y cacahuete 7,00€



· Coco joven relleno de bizcocho de aove, mousse de coco y chocolate blanco, galleta cítrica y crema de fruta de la pasión 9,00€



· Yogur, frambuesa y remolacha 5,00€



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.



MENÚS MOMA

MENÚ BURGER TOTAL MOMA // 17,60€

· **Hamburguesa:** carne de buey, queso fundido, bacon crujiente, huevo frito, cebolla caramelizada y salsa "Boca especial"



· **Patatas gajo naturales** sabor ibérico, con emulsión de jamón y trufa



· **Bebida:** refresco, cerveza o agua

MENÚ DISFRUTA MOMA //

20,00€ POR PERSONA // MÍNIMO PARA 2 PERSONAS

ENTRANTES

· **Paloma de ensaladilla de gambas**



· **Croqueta cremosa** de jamón ibérico



· **Ostra gratinada** con salsa holandesa y ponzu



PLATO PRINCIPAL

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



POSTRE

· **Tarta de chocolate fluida** con chantilly de cítricos y helado de vainilla



MENÚ EXPERIENCIA MOMA //

25,00€ POR PERSONA // MÍNIMO PARA 2 PERSONAS

ENTRANTES

· **Ensalada de burrata** rellena de pesto de almendra, tomate Concassé y aguacate, con vinagreta de mango, mostaza y frutos secos



· **Croqueta cremosa** de jamón ibérico



· **Concha gratinada** rellena de txangurro, con calabaza asada y parmesano



· **Oreja Ibérica** con salsa brava de capellán quemado



· **Patatas Tabarca**, gratinadas con salsa carbonara, carne de buey, foie y queso Scamorza



PLATO PRINCIPAL

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



POSTRE

· **Torrija de pan brioche caramelizada** con helado 4 especias y toffee de Vermut



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.



BEBIDAS

REFRESCOS 2,00€

CERVEZAS Y VERMUT	cañita	caña	jarra
Heineken	1,70€	2,20€	2,60€
El Águila sin Filtrar	1,80€	2,40€	2,90€
Latino Limón	1,40€	2,00€	2,40€
18/70	1,70€	2,20€	2,60€
La Cibeles Rubia			2,00€
Judas			3,20€
Desperados			3,00€
Sol			3,00€
Paulaner			4,50€
Guinness			5,00€
El Alcázar			3,50€
El Águila sin filtrar, botellín			2,20€
Cruzcampo Sin gluten			2,20€
Tercio 18/70			2,10€
Tercio Heineken Silver			2,40€
Vermut Blanco Montoro			4,00€
Vermut Rojo Montoro			4,00€
Vermut Naranja Amarga Montoro			4,00€



VINOS

Botella

BLANCOS

- 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 18,00€
- 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.Ca. Rioja 17,00€
- Marqués de Murrieta, Tempranillo
D.O.Ca. 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€



CAFÉS E INFUSIONES

CAFÉ, INFUSIONES, ZUMOS

- | | |
|---|-------|
| · Café Solo | 1,30€ |
| · Café Cortado | 1,40€ |
| · Café Con Leche | 1,60€ |
| · Café Bombón | 1,80€ |
| · Café Carajillo | 2,50€ |
| · Café Americano | 1,60€ |
| · Café Capuccino | 1,60€ |
| · Cola-Cao | 1,60€ |
| · Infusiones Ecológicas y Orgánicas:
Té negro Earl Grey, Té verde, Té
rojo Pu Erh, Té Chai & Cúrcuma,
Roibos, Manzanilla, Lavanda y
Menta ecológica | 1,60€ |
| · Zumo de Naranja natural | 1,20€ |
| · Agua Lanjaron 500ml | 1,90€ |