



by *Mimiar*

#FASTGOOD

Just Eat, Glovo & takeaway

## HORARIO

Lunes, Martes, Miércoles, Jueves y Domingos  
de 13:00 a 16:00 horas y de 20:00 a 23:00 horas

Viernes y Sábados  
de 13:00 a 00:00 horas

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

- 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 12,20€
- Croqueta cremosa** de jamón ibérico -1 unidad- 2,20€
- Alcachofa confitada**, demiglace de verduras y almendra tostada 5,50€
- Guacamole con nachos**, boloñesa de buey, pico de gallo y queso Parmesano 11,50€
- 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 7,50€



- **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€



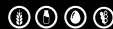
· Tarta de chocolate fluida con chantilly de cítricos y helado de vainilla 6,50€



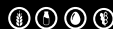
· Tarta de chocolate con cremoso de caramelo salado, café y cacahuete 7,00€



· 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

<b>REFRESCOS</b>		2,00€
<b>CERVEZAS Y VERMUT</b>	<b>caña</b>	<b>jarra</b>
Heineken	2,30€	2,70€
El Águila sin Filtrar	2,50€	3,00€
Latino Limón	2,10€	2,50€
18/70	2,30€	2,70€
Desperados		3,00€
Paulaner		4,50€
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:<br>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€ |