

ENTRADAS

• Ensaladilla con ventresca de atún, langostinos tigres y ají amarillo	9,00€	• Croqueta cremosa de jamón ibérico con emulsión de trufa	2,50€ unidad
• Oreja Ibérica con salsa brava de capellán quemado	8,50€	• Guacamole con nachos morados, pico de gallo y queso Parmesano	8,50€
• Fingers de pollo campero con salsa barbacoa	9,00€	• Alitas de pollo deshuesadas con salsa Bulgogi y toques cítricos	11,50€
• Ensalada con pollo crujiente, aliñada con mango, salsa tonatta y nube de Parmesano	12,00€	• Sándwich de pato Pekín con yogurt y menta, salsa Hoisin y encurtidos	8,50€
• Tartar de tomate con queso straciatella y aceite de albahaca	13,50€	• Sándwich de gambas, ajillo de rúcula, queso untuoso, tomate cherry y crema de aguacate	9,00€

PRINCIPALES

• Fish&Chips con salsa tártara	19,50€	• Costillas de cerdo glaseadas estilo coreano -pídelas con extra de picante-	23,00€
• Cocaccia de mortadela italiana, praliné de pistachos y Burrata	15,50€	• Burger Smash: Doble de carne de buey a la plancha y mucho Cheddar	13,50€
• Cocaccia de jarrete de vaca rubia gallega glaseada con chimichurri y pimientos de padrón	15,00€	• Burger-Total: Carne de buey, queso fundido, bacon crujiente, huevo frito, cebolla caramelizada y salsa "Boca especial"	14,50€
• Carrilleras de ternera guisadas con salsa teriyaki y parmentier de patata	24,00€		

★ **BRIOCHE ARTESANO:** De mantequilla y romero recién horneado / 8,00€

POSTRES

• **Tarta de galletas lotus**
con chocolate 70% 8,00€



• **Torrija de pan brioche** caramelizada
con helado y toffee de Vermut 7,50€



Julitos Moma

• **Cortes de helado** con obleas de
amaranto 4,50€
unidad

• **Julito Turrón** suprema con naranja,
tofe de dátíl y crema de limón



• **Julito Cheesecake** con frutos rojos



• **Julito Stracciatella** con chocolate
crispy



• **Julito Yogur**, clavo y mango



• **Julito Mojito** con confitura de lima



• **Julito Praliné** de avellanas y doble
oblea con Amaranto crispy *Suplemento
de 2,50€*



• **Degustación de Julitos** -6unidades- 25,00€

- 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.

BEBIDAS, CAFÉS E INFUSIONES

REFRESCOS 2,30€

CERVEZAS Y VERMUT caña jarra

Heineken 3,00€ 3,50€

El Águila sin Filtrar 3,00€ 3,50€

Latino Limón 3,50€

18/70 3,00€ 3,50€

Desperados 3,00€

Paulaner 4,50€

El Alcázar 3,50€

El Águila sin filtrar, botellín 3,20€

Cruzcampo Sin gluten 3,00€

Tercio 18/70 2,90€

Tercio Heineken Silver 2,90€

Vermut Blanco Montoro 4,50€

Vermut Rojo Montoro 4,50€

Vermut Naranja Amarga Montoro 4,50€

CAFÉ, INFUSIONES, ZUMOS

· Café Solo 1,50€

· Café Cortado 1,50€

· Café Con Leche 1,80€

· Café Bombón 1,80€

· Café Carajillo 2,50€

· Café Americano 1,80€

· Café Capuccino 1,80€

· 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€

· Agua Lanjaron 500ml 2,30€

The logo for Mómia, featuring the brand name in a stylized, handwritten-style font with a dot above the 'i'.

VINOS

BLANCOS

· Refugallo, Godello y otras D.O. Ribeira Sacra	24,00€
· La Ola del melillero, P.X. D.O. Sierras de Málaga	19,00€
· Pazo Barrantes, Albariño D.O. Rías Baixas	42,00€
· Don Pedro, Albariño D.O. Rías Baixas	19,00€
· Caraballas, Verdejo, Valladolid	20,00€
· Jean Leon 3055, Chardonnay D.O. Penedès	18,00€
· Viña Amalia, P.X. Moscatel D.O. Montilla Moriles	18,00€
· Brezo, Godello D.O. Bierzo	19,00€
· Nieva Pie Franco, Verdejo D.O. Rueda	19,00€

TINTOS

· Puerto Salinas, Monastrell, Alicante Bouchet D.O. Alicante	19,00€
· Castaño Colección, Monastrell, C. Sauvignon - D.O. Yecla	18,00€
· Protos Roble, Tempranillo D.O. Ribera del Duero	16,00€
· La Poda, Tempranillo D.O. Ribera del Duero	19,00€
· Tamaral Roble, Tempranillo D.O. Ribera del Duero	18,00€
· Ramón Bilbao, Tempranillo D.O.Ca. Rioja	20,00€
· Marqués de Murrieta, Tempranillo D.O.Ca. Rioja	30,00€
· Jardín de la Emperatriz, Tempranillo - D.O.Ca. Rioja	20,00€
· Ultreia Saint Jacques, Mencía D.O. Bierzo	20,00€

The logo for 'Monia' is written in a stylized, cursive script. The letters are black and have a slightly irregular, hand-drawn appearance. The 'M' is the largest and most prominent letter, followed by 'o', 'n', 'i', and 'a'. There are small dots above the 'o' and 'i', and a small dot below the 'a'. The overall style is elegant and artistic.

MENÚS

Mínimo para 2 personas / Platos para compartir

MENÚ 1

• **Ensaladilla con ventresca de atún,** langostinos tigres y ají amarillo



• **Alitas de pollo deshuesadas** con salsa Bulgogi y toques cítricos



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



• **Carrilleras de ternera guisadas** con salsa teriyaki y parmentier de patata



• **Julito:** Cortes de helado con obleas de amaranto

30€

Bebida no incluida
IVA incluido

MENÚ 2

• **Croqueta cremosa** de jamón ibérico con emulsión de trufa



• **Ensalada con pollo crujiente,** aliñada con mango, salsa tonatta y nube de Parmesano



• **Tartar de tomate** con queso straciatella y aceite de albahaca



• **Fish&Chips** con salsa tártara



• **Costillas de cerdo glaseadas estilo coreano** -pídelas con extra de picante-



• **Torrija de pan brioche** caramelizada con helado y toffee de Vermut



42€

1 consumición por persona incluida
IVA incluido