



*Las Navidades
están para
disfrutar
de los tuyos*

Mi.

www.grupomontoro.es

Cómo hacer tu pedido

Requisitos para reservar tus platos o menús y recogerlos en nuestras instalaciones.

1.

Decide qué platos o menús quieres reservar de la oferta Navideña. Ya mismo puedes realizar el pedido, y podrás hacerlo hasta 24 horas antes del día de la recogida

2.

Las reservas solamente se atenderán por teléfono, llamando al **966 044 365**

Horario de atención al cliente de 12:00 a 17:00 horas de Lunes a Viernes

3.

Los pedidos son para recoger en nuestro local, calle Fernando Alfaya 8 de Alicante. No hay servicio a domicilio

4.

Los pedidos se recogerán los días 23 y 30 de Diciembre de 10:00 a 16:00 horas. El Roscón de Reyes se recogerá los días 4 y 5 de Enero de 10:00 a 16:00 horas

5.

El pago podrá realizarse en efectivo o tarjeta en el establecimiento, el mismo día de la recogida del pedido



Carta para estas fiestas

ENTRANTES

- Ensaladilla de sepia y gambas con piparra y airbag Montoro / 15€
- Salpicón de moluscos en concha de vieira, brotes frescos y pericana / 21€
- Foie micuit clásico con turrón, Vermut y regañás / 22€
- Bogavante gratinado con su salsa Rouille tradicional / 30€
- Carpaccio de presa ibérica a la brasa con setas confitadas, pistachos, queso Sereix y salsa Gribiche / 18€

PRINCIPALES

- Solomillo Wellington con demiglace / 32 €
- Coquelet con su relleno trufado, cremoso de patata y jugo de la cocción / 29€
- Suquet de mero con gamba roja y patata torneada / 23€ (individual)

UN PEDACITO DE NUESTRO OBRADOR

- Tronco de navidad relleno de mousse de turrón con glaseado de chocolate / 12€
- Tarta Raffaello de chocolate blanco, coco y avellanas / 12€
- Brioche artesano de mantequilla y romero recién horneado / 8,50€
- Turrón de nuestro obrador con kikos y chocolate blanco / 13,50€

DETALLES ARTESANOS QUE NO PUEDEN FALTAR

- Aceite de Oliva Virgen Extra Montoro / 25€ (750ml)
- Vermut rojo artesano Montoro / 20€ (750ml)

Mi.

Nochebuena y Navidad

PARA 2 PERSONAS

ENTRANTES

- Ensaladilla de sepia y gambas con piparra y airbag Montoro
- Salpicón de moluscos en concha de vieira, brotes frescos y pericana
- Foie micuit clásico con turrón, Vermut y regañás

PRINCIPALES

- Coquelet con su relleno trufado, cremoso de patata y jugo de la cocción

UN PEDACITO DE NUESTRO OBRADOR

- Tronco de navidad relleno de mousse de turrón con glaseado de chocolate
- Brioche artesano de mantequilla y romero recién horneado

89€

Mi

Nochevieja y Año Nuevo

PARA 2 PERSONAS

ENTRANTES

- Ensaladilla de sepia y gambas con piparra y airbag Montoro
- Bogavante gratinado con su salsa Rouille tradicional
- Carpaccio de presa ibérica a la brasa con setas confitadas, pistachos, queso Sereix y salsa Gribiche

PRINCIPALES

- Solomillo Wellington con demiglace

UN PEDACITO DE NUESTRO OBRADOR

- Tarta Raffaello de chocolate blanco, coco y avellanas
- Brioche artesano de mantequilla y romero recién horneado

93€

Mi



*Y Roscón
artesano
para el día
de Reyes*

Mi.

www.grupomontoro.es