

Menú del Día



1 BEBIDA + PAN
incluido



REFRESCO + 0,50 €

PREGUNTA POR NUESTRO PLATO DEL DÍA

Pregunta por nuestras opciones
sin gluten y veganas.

PRIMER PLATO A ELEGIR

- Croquetas de boletus con emulsión trufada
- Ensaladilla de ahumados con crujiente de maíz
- Ensalada Monumental con berenjena asada al Jospé, piquillos, tomate, zanahoria y huevo cocido
- Ensalada César con bacon, parmesano y salsa casera
- Aguacate a la parrilla con salsa de queso y cebolla crujiente
- Huevo roto con jamón sobre patatas fritas
- Gyoza al vapor con demi-glace sobre parmentier

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR:

Carnes a la brasa

- Solomillo de cerdo a la brasa sobre hojaldre con salsa de vino dulce
- Secreto de cerdo con reducción de PX

TODO CON PATATAS A LA BRASA

- Brochetón de pollo
"tikka masala" y arroz jazmín



Sugerencias

- Lasaña boloñesa con salsa casera y pasta fresca
- Hamburguesa con queso cheddar, cebolla confitada, bacon, mostaza y rúcula



EN CASO DE ALERGIA O
INTOLERANCIA, ESCANEAR
NUESTRO QR



Arroces

(MÍN. 2 PERSONAS Y MÁX. 1 ARROZ POR MESA)

- Arroz negro
- Arroz a banda con tropezones
- Arroz con magra y verduras
- Fideuá
- Arroces de carta + 4,00 €
- Arroces de carta «gourmet» + 5,00 €
- Arroz meloso con bogavante + 6,00 €



Pescados

- Atún en taquitos salteado al Jospé sobre crujiente de arroz
- Merluza gratinada sobre pisto y patata asada
- Tataki de atún con ensalada de wakame + 2.90 €



POSTRES o si lo prefieres, CAFÉ



- Corte de helado de turrón con chocolate caliente
- Tarta de queso al horno

- Nuestra tarta de limón casera
- Yogurt con frutos rojos
- Fruta del tiempo

