



[para picar]/[starters]

Mix para picar, Ensaladilla Rusa, croquetas del chef, cubitos de patatas bravas con espuma de alioli, Lágrimas de pollo con mayonesa de lima | 24€

Mix to snack, Russian salad, Chef's croquettes, Bravas potatoes cubes with alioli foam, chicken tears with lime mayonnaise | 24€

Tabla de quesos ecológicos de Km.0 | 17€ Media tabla | 10€
Ecological cheese board from Km.0 | €17 half table | 10€

Nuestro fundido de 3 quesos con AOVE y orégano | 12€
Our 3-cheese melt with EVOO and oregano | 12€

Huevos rotos trufados con Jamón Ibérico | 14€
Scrambled eggs truffled with Iberian Ham | 14€

Tabla de embutidos locales 14€ *Media tabla* | 9€
Table of local sausages €14 *Half table* | 9€

Patatas Bravas con espuma de alioli | 8€
Bravas potatoes cubes with alioli foam | 8€

Calamares andaluza con mayonesa de lima | 12€
Andalusian squid with lime mayonnaise | 12€

Lágrimas de pollo con salsa miel y mostaza | 12€
Chicken tears with honey and mustard sauce | 12€

Steak tartar con yema de huevo | 18€
Steak tartare with egg yolk | 18€

Tartar de salmón con base de aguacate | 16€
Salmon tartar with avocado base | 16€

Sándwich Montico (pechuga de pollo, lechuga, tomate, cebolla y mayonesa) acompañado de patatas fritas | 12€
Brioche Sandwich (chicken breast, lettuce, tomato, onion and mayonnaise) accompanied by French fries | 12€

Hamburguesa Montico acompañada de patatas fritas | 14€
Montico hamburger accompanied by fries | 14€

[vegetales]/[vegetables]

Ensalada templada de queso de cabra con frutos secos | 13€
Warm goat cheese salad with nuts | 13€

Ensalada de burrata, pesto y tomates seco | 15€
Burrata, pesto and dried tomato salad | 15€

Espárragos blancos de Navarra con mayonesa de cítricos | 11€
White asparagus from Navarra with citrus mayonnaise | 11€

Parrillada de verduras de la huerta (vegano) | 12€
Grilled vegetables from the garden (vegan) | 12€

Hamburguesa vegana | 12€
Vegan burger | 12€



[c a r n e s] [m e a t s]

Chuletillas lechal a la brasa con ensalada | 19€
Suckling lamb chops with JOSPER with salad | 19€

Cuarto de lechazo (por encargo) | 24€ (mínimo 2 pax)
Suckling lamb room (on request) | 24€ (minimum 2 pax)

Secreto ibérico con su guarnición | 18€
Iberian secret with its garnish | 18€

Pollo a la brasa con vapor de limón | 16€
Grilled chicken with lemon | 16€

Carrilera de ibérico deshuesada con su guarnición | 18€
Boneless Iberian cheek with its garnish | 18€

Solomillo de ternera con foie | 24€
Beef tenderloin with foie | 24€

[p o s t r e] [d e s s e r t]

Carpaccio de piña con escamas de lima y helado de limón (vegano) | 6€
Pineapple carpaccio with lime flakes (vegan) | 6€

Tarta de queso casera con mermelada de zarza mora | 7€
Homemade cheesecake with blackberry jam | 7€

Sorbete de mojito con un toque de ron | 6€
Tangerine sorbet with a touch of vodka | 6€

Canelones de membrillo y requesón | 6€
Quince and cottage cheese cannelloni | 6€

Sopa de chocolate blanco con perlas de tiramisú | 6€
White chocolate soup with tiramisu pearls | 6€

La clásica torrija con helado de chocolate blanco | 6€
The classic French toast with white chocolate ice cream | 6€

Vilero | 7€

[p e s c a d o s] [f i s h e s]

Bacalao a la muselina | 22€
Muslin cod | 22€

Pulpo a la brasa Josper con parmentier de patata | 24€
Josper grilled octopus with potato parmentier | 24€

Salmón a la brasa con espuma de mantequilla y romero | 21€
Grilled salmon with butter foam and rosemary | 21€

Rape al horno con tomillo y romero | 28€
Baked monkfish with thyme and rosemary | 28€

[a r r o c e s] [r i c e]

Paella valenciana, (verduras, pollo y conejo) 19€
Valencian paella, (vegetables, chicken and rabbit) €19

Arroz de marisco (gamba, calamar y almeja) 21€
Señoret rice (prawn, squid) 21€