

ENTRANTES / STARTERS

CROQUETAS CASERAS

HOME MADE CROQUETTES



8€

PULPO A LA BRASA, SALSA AGRIDULCE Y VERDURAS AL PESTO

GRILLED OCTOPUS, SWEET AND SOUR SAUCE AND PESTO VEGETABLES



18€

JAMÓN DE TORO BALEGÓ (ventresca de atún rojo) 100gr

RED TUNA HAM



20€

STEAK TARTAR DE SOLOMILLO DE TERNERA GALLEGA

GALICIAN SIRLOIN STEAK TARTAR



18€

COCA DE HOJALDRE CON SARDINAS Y PIMIENTOS

COCA DE HOJALDRE "PUFF PIE" WITH SARDINES AND PEPPERS



14€

ENSALADA DE TOMATES, CIGALAS Y MOUSSE DE QUESO AHUMADO

TOMATO SALAD, NORWAY LOBSTER AND SMOKED CHEESE MOUSSE



18€

EMPANADILLAS RELLENAS "JAVIER MONTERO" (por unidad)

PATTY "JAVIER MONTERO"



5€

FALSA LECHE FRITA DE CENTOLA Y ESPINACAS

SPIDER CRAB AND SPINACH



18€

PAN, MANZANA Y FOIE

BREAD, APPLE AND FOIE



18€

PESCADOS / FISH

BONITO DE BURELA CON TARTAR DE TOMATE, PAPAYA Y GUACAMOLE

BONITO DE BURELA "TUNA" WITH TOMATO, PAPAYA AND GUACAMOLE TARTAR



18€

RAPE BRASEADO CON VERDURAS Y ESCABECHE LIGERO

MONKFISH BRAISED WITH VEGETABLES AND LIGHT PICKLE



26€

SUQUET DE MERLUZA Y MARISCOS

SUQUET "SOUP" OF HAKE AND SEAFOOD



20€

BACALAO CON MUSELINA DE AJO NEGRO

COD WITH GARLIC BLACK AND OIL DRESSING



20€

PESCADOS DEL DÍA AL HORNO

THE CATCH OF THE DAY



S.M

ARROCES DEL DÍA (Pregunten a nuestro personal de sala)

RICE OF THE DAY (Ask our room staff)



JAVIER MONTERO

CARNES / MEAT

SOLOMILLO DE TERNERA GALLEGA A LA MANTEQUILLA ROJA
GALICIAN BEEF SIRLOIN WITH RED BUTTER

25€ 

CROCA DE TERNERA, PASTEL DE PATATA Y QUESO AZUL GALLEGO
VEAL HIP, POTATO CAKE AND GALICIAN BLUE CHEESE

18€ 

TACO DE ENTRECOT DE VACA CON FOIE
BEEF ENTRECOTE WITH FOIE

25€

LLANA DE TERNERA ESTOFADA A LA JARDINERA
STEWED VEAL SHIN WITH VEGETABLES

16€

CHULETON DE VACA MADURADA 40 DIAS (1Kg)
COW CHOP MATURED 40 DAYS

40€

POSTRES / DESSERTS

TARTA CÍTRICA
CITRUS CAKE

7€   

SOUFFLE DE CHOCOLATE CON HELADO DE CHOCOLATE BLANCO Y VIOLETAS
CHOCOLATE SOUFFLE WITH WHITE CHOCOLATE AND VIOLET ICE CREAM

7€   

MOUSSE DE PIÑA Y COCO
PINEAPPLE AND COCONUT MOUSSE

7€ 

MILHOJAS DE PISTACHOS
PISTACHIO MILLEFEUILLE

7€    

TARTA DE MANZANA HECHA AL MOMENTO (20 MINUTOS)
APPLE CAKE MADE AT THE MOMENT

7€   

PETIT FOURS

4€    

MENÚ DEGUSTACIÓN

SNACK
2 ENTRANTES
PESCADO
CARNE
2 POSTRES
PETIT FOURS CON EL CAFÉ

NO INCLUYE BODEGA NI BEBIDAS

PRECIO POR PERSONA: 45€
SE SERVIRÁ SIEMPRE A MESA COMPLETA

VARIA SEGÚN MERCADO



JAVIER MONTERO