El Monje
Restaurante

Entrantes | Starters

Aguachiles de camarones con su tartar cítrico **14 €**
Shrimps "aguachile" (typical Mexican dish) with its citrus tartar

Jamón de Bellota y hogaza **29 €**
Iberian acorn ham and bread

Ramen de manitas Thai con carabinero al carbón y tallos tostados **29 €**
Pig trotters' Thai ramen with red prawn and toasted stalk

Crema de boniato con castañas glaseadas **14 €**
Sweet potatoes cream with glazed chestnut

Lingote de foie con praliné de avellanas escarchadas **23 €**
Foie bar with crystallized hazelnut praline

Croquetas de Jamón Ibérico de bellota **13 €**
Iberian acorn ham croquettes

Arroz socarrado de mariscos de roca **29 €**
"Socarrat" rice with rock seafood

Papada ibérica confitada y asada a la brasa, patata, yema curada en miso y trufa **26 €**
Confit and grilled Iberian dewlap, potato, cured yolk in miso and truffle

Estofado de verdinas con pulpo ahumado **27€**
Tender beans and smoked octopus stew

Rollito Pad Choi con tofu y salsa de ciruelas **14 €**
Pad Choi roll with tofu and plum sauce

Pescados | Fish

Mero con arroz de galeras y demi glace de vino tinto **32 €**
Grouper with mantis shrimp rice and red wine demi-glace

Bacalao con sus callos y pilpil de plancton **28 €**
Cod with its tripe and plankton pil pil

La lubina que quiso ser calamar **29 €**
The sea bass that wanted to be a squid

Tartar de atún rojo con jugo de ostras **31 €**
Red tuna tartar with oyster juice

Rodaballo con ajos tiernos en escabeche de romero **32 €**
Turbot with leeks in rosemary brine

Vegetariano/ Vegetarian **Apto para celíacos**/ Gluten free

Todos los precios incluyen 10% IVA / Prices include VAT 10%

Carnes | Meat

Solomillo de ternera 29 €
Veal sirloin

Steak tartar con emulsión de alcaparras 27 €
Steak tartar with caper emulsion

Cachopo de lomo bajo de ternera con jamón de bellota y queso Arribes de Salamanca 31 €
Breaded veal loin with acorn ham and Arribes cheese

Lechón crujiente con manzana asada 25 €
Crispy suckling pig with roasted apple

Cordero lechal lacado con sirope de arce 27 €
Lacquered suckling lamb with maple syrup

Ragú de jabalí 29€
Wild boar ragout

Postres | Desserts

Arroz con leche moscovado 6 €
Muscovite rice with milk

Tatin de manzana con crema de vainilla y chocolate blanco 8 €
Tarte Tatin with vanilla cream and withe chocolate

Torrija pasiega caramelizada con helado de nata fresca 8 €
"Pasiega" caramelized French toast with fresh cream ice-cream

Selva negra de cacao amargo con bizcocho de cerezas 7€
Black forest of bitter cocoa with cherry cake

Carta de helados artesanos: 5 €
Artisanal ice-creams menu:

Chocolate belga y lemon curd
Belgian chocolate and lemon curd

Mango y pimienta de Sichuan
Mango and Sichuan pepper

Yogur Búlgaro y plátano
Bulgarian yogurt and banana

Queso crema con jalea de fresas
Cream cheese with strawberries jam

Servicio por persona 3€

Service charge per person 3€

En cumplimiento del Real Decreto 1420/2006, le informamos que disponemos de fichas técnicas de todos los platos con información de alérgenos. In fulfilment of the Royal decree 1420/2006, we inform that we have specification sheets of all the dishes with information of allergens.

Todos los precios incluyen 10% IVA / Prices include VAT 10%