

# MENU MONTELLÉN

*(Pour deux personnes)*

## Premier plat à partager

Demi portion de jambon ibérico de Bellota coupé à la main

Morue Brass

## Deuxième plat à partager

Côte de bœuf Morucha au grill (600 gr)

## Déssert

Coulant de chocolat et glace

Le prix comprend: pain, eau, une bouteille Ribera del Duero LuzMillar  
(fût de chêne) et café





---

PRIX PAR PERSONNE: 30 € T.T.C.

# NOS ENTRÉES, POUR COMMENCER...

## La charcuterie Montellén de nos porcs ibériques

---

- |   |         |
|---|---------|
|  - Le jambon de porc ibérico coupé à la main<br>Jamón ibérico de Cebo al corte               | 14,90 € |
|  - Le jambon de porc ibérico de Bellota coupé à la main<br>Jamón ibérico de Bellota al corte | 18,90 € |
|  - La longe de porc ibérico de Bellota<br>Lomo ibérico de Bellota                            | 18,90 € |
|  - Assortiment de charcuterie de porc ibérico de Bellota<br>Surtido de ibéricos de BELLOTA | 18,00 € |

Les porcs ibériques de Bellota se nourrissent exclusivement de glands de chêne vert






- Le symbole  signifie: **Convient aux personnes intolérantes au gluten**

---

TOUS LES PRIX T.T.C.

## Les entrées froides

---

-  - La viande séchée de boeuf aux poivrons grillés 14,50 €  
Cecina de vaca con pimientos asados
-  - Salade Montellén 12,50 €  
(laitue mesclun, fromage frais et viande séchée de boeuf)  
Ensalada Montellén  
(mezclum de lechugas, queso fresco y cecina de vaca)
-  - Salade d'anchois, poivrons piquillo et oignon frais 13,50 €  
à la vinaigrette de Cabernet Sauvignon  
Ensalada de anchoas con pimientos del piquillo  
y cebolla tierna con vinagreta de Cabernet Sauvignon
-  - Salade verte (laitue, tomate et oignon) 9,50 €  
Ensalada verde (lechuga, tomate y cebolla)
-  - Salade de filet mignon ibérique mariné et petits légumes marinées 14,50 €  
Ensalada de solomillo ibérico escabechado  
y verduritas escabechadas




- Le symbole  signifie: **Convient aux personnes intolérantes au gluten**

---

TOUS LES PRIX T.T.C.

## Les plats chauds

---

- |   |
|---|
|  - Morue Brass (morue émietée , œuf et pommes paille) 11,50 €<br>Bacalao brass (bacalao desmigado, huevo y patatas paja) |
|  - Risotto aux légumes et champignons de saison 13,00 €<br>Risotto de verduras y hongos de temporada                     |
|  - Cèpes sautés avec jambon de porc ibérique de bellota 16,00 €<br>Boletus salteados con jamón ibérico de bellota        |

### Pour accompagner:





- |                    |        |
|--------------------|--------|
| - Pain             | 1,50 € |
| - Pain sans gluten | 2,00 € |
| - Pain à la tomate | 3,60 € |

- Le symbole  signifie: **Convient aux personnes intolérantes au gluten**

---

TOUS LES PRIX T.T.C.

## LE COIN DU PÊCHEUR

- |   |         |
|---|---------|
|  - La morue au pil-pil<br>Bacalao al pil pil   | 18,50 € |
|  - La morue à la sauce tomate maison<br>Bacalao con salsa de tomate casera   | 18,50 € |
|  - Millefeuille de pomme, morue et poireau<br>Milhojas de manzana, bacalao y puerro                                      | 14,50 € |
| - Le merlu de ligne<br>Merluza de pincho  | 17,00 € |
|  - Tataki de ton rouge, sauce soja, oignon confit et wasabi<br>Tataki de atún rojo con salsa de soja, cebolla y wasabi | 17,00 € |

- Le symbole  signifie: **Convient aux personnes intolérantes au gluten**










---

TOUS LES PRIX T.T.C.

# LES VIANDES DE NOTRE PROPRIETE "MONTELLÉN"

## Le grill de Montellén

---

 - Le "pluma" de porc ibérico	16,50 €
 - Le "secreto" de porc ibérico	16,50 €
 - Le "abanico" de porc ibérico	15,90 €
 - Le "presa" de porc ibérico	16,50 €
 - Le "lagarto" de porc ibérico	16,50 €
 - Assortiment de viandes grillées (pour 2 personnes) Parrillada de carnes (para 2 personas)	32,50 €
 - Côte de bœuf Morucha (600 gr) Chuletón de morucha (600 gr)	23,00 €
 - Côte de bœuf Morucha Chuletón de morucha	37 €/kg
 - L'entrecôte de boeuf Entrecot de morucha	17,00 €

*\* les viandes ci-dessus sont accompagnées de leur garniture*

- Hamburger de bœuf Morucha à la crème de fromage fondu, concombre, oignon confit ,accompagné de salade, frites et trois sauces (barbecue, ketchup et moutarde) 15,50 €  
Hamburguesa de morucha con crema de queso fundido, pepinillo, cebolla confitada acompañada de ensaladita, patatas fritas y 3 salsas (barbacoa, ketchup y mostaza)

- Le symbole  signifie: **Convient aux personnes intolérantes au gluten**

---

TOUS LES PRIX T.T.C.

## Le cuisine de Montellén

---

- Filet de boeuf Morucha 21,00 €  
Solomillo de morucha
  
- Goulash de boeuf morucha 14,00 €  
Goulash de ternera morucha
  
- Cachopo “Montellén”( filet de boeuf morucha, jambón de porc ibérico et fromage de brebis, pané) avec frites 14,00 €  
Cachopo “ Montellén” acompañado de patatas fritas




- Le symbole  signifie: **Convient aux personnes intolérantes au gluten**

---

TOUS LES PRIX T.T.C.

## ET POUR FINIR...

### Notre côté plus doux fait maison

- Coulant au chocolat et glace 5,50 €  
Coulant de chocolate con helado
-  - Le crémeux de riz au lait 5,00 €  
Arroz con leche
-  - Tarte au fromage à la sauce caramel et noix caramélisées 5,00 €  
Tarta de queso con salsa de toffee y nueces caramelizadas
- Glace au fromage avec sauce au café  
et des bâtons croustillants 6,00€  
Helado de queso con salsa de café y palillos crujientes
- Tarte aux pommes reinettes, au pacharan  
(liqueur de prunelles sauvages) et au cidre 8,00€  
Tarta de manzana reineta con pacharán y sidra
-  - Le sorbet du jour 5,00 €  
El sorbete (pregunte cuál tenemos en este momento)

- Le symbole  signifie: **Convient aux personnes intolérantes au gluten**

---

TOUS LES PRIX T.T.C.