

PARA COMENZAR...Nuestros entrantes

Los embutidos Montellén, de nuestros cerdos ibéricos

Jamón ibérico de Cebo al corte	14,90 €
Jamón ibérico de Bellota al corte	18,90 €
Lomo ibérico de Bellota	18,00 €
Surtido de ibéricos de Bellota	18,00 €

Los entrantes fríos

Cecina con pimientos asados	14,50 €
Queso curado	12,00 €
Ensalada Montellén (mezclum de lechugas, queso fresco y cecina)	12,50 €
Ensalada de tomate	13,50 €
Ensalada de solomillo ibérico escabechado y verduritas escabechadas	14,50 €

Los entrantes calientes

Bacalao brass de bacalao desmigado, huevo y patatas paja	11,50 €
Risotto de verduritas de temporada	13,00 €
Boletus salteados con jamón ibérico de bellota	18,00 €

Para acompañar:

Servicio de pan	1,50 €
Servicio de pan sin gluten	2,00 €
Pan con tomate	3,60 €

*Solicite nuestra carta de platos sin gluten aprobada por ACECALE

Si es alérgico a algún alimento, pregúntenos

Precios con IVA incluido

EL RINCÓN DEL PESCADO

Bacalao al pil-pil	18,50 €
Bacalao con nuestra salsa de tomate	18,50 €
Milhojas de manzana, bacalao y puerro	16,50 €
Tataki de atún rojo Balfegó con salsa de soja, cebollita confitada y wasabi	18,50 €
Pescado del día	s/m

LAS CARNES DE NUESTRA DEHESA

La parrilla de Montellén

Secreto de cerdo ibérico	16,50 €
Pluma de cerdo ibérico	16,50 €
Abanico de cerdo ibérico	15,90 €
Presa de cerdo ibérico	16,50 €
Lagarto de cerdo ibérico	16,50 €
Parrillada de carnes Montellén (para dos personas)	32,50 €
Chuletón de nuestra ternera morucha (600 gr)	24,50 €
Chuletón de nuestra ternera morucha	39,90€/kg
Entrecot de nuestra ternera morucha	17,00 €

** Todas las carnes anteriores van acompañadas de su guarnición*

Hamburguesa de ternera morucha con queso fundido, pepinillo y cebolla confitada acompañada de ensaladita, patatas fritas y 3 salsas	15,50 €
---	---------

La cocina de Montellén

Solomillo de ternera morucha	21,00 €
Cachopo "Montellén" de queso de oveja y jamón ibérico acompañado de patatas fritas caseras	17,00 €

Si es alérgico a algún alimento, pregúntenos

Precios con IVA incluido

PARA FINALIZAR...

Descubre nuestro lado más dulce... y también casero

Coulant de chocolate y helado (tarda 10' en prepararse)	5,50 €
Tarta de queso con salsa de toffe y nueces caramelizadas	5,00 €
Cre moso de arroz con leche	5,00 €
Helado de queso con salsa de chocolate	6,00 €
Tarta de manzana con helado de sidra (o manzana verde)	8,00 €
Sorbete (mandarina, frutos rojos... pregunta cuál tenemos en este momento)	5,00 €
Queso curado	12,00 €

OTRA OPCIÓN....

El menú Montellén

Para compartir entre dos personas

Comenzamos con: Media ración de jamón de bellota al corte

y

Bacalao brass

Seguimos con: Chuletón de morucha de 600 gr a la parrilla

Y de postre: Coulant de chocolate con helado

De maridaje : Una botella de Ribera de Duero LuzMillar roble

El precio incluye pan, agua, y café

Precio por persona: 30 €

Disponemos también de menús para grupos a partir de 8 personas y solicitados con 2 días de antelación.