



MONTES
DE
GALICIA

SALÓN
BAR
RESTAURANTE

MENÚ SELECT

27 ANIVERSARIO FUNDACIÓN DEL RESTAURANTE

Primeros a compartir

- Crema de calabaza de cucurbita moschata a la esencia de canela.
- Tiradito de corvina c/ salsa cítrica y huevas de pez volador.
- Timbal de Txangurro c/ tomate casse, mousse de aguacate y huevas de lumpo.
- Croquetas de cecina y queso San Simón.
- Pulpo a feira con aceite de oliva virgen extra.
- Foie en su reducción de Pedro Ximénez con uvas pasas.

Segundos a elegir

- Tartar de atún rojo con mayonesa de siracha, kimchi y merengues de tomate.
- Lasaña de merluza en salsa marinera con almejas.
- Rodaballo con salsa Romesco (piscifactoría).
- Lubina salvaje a la pimienta de sechuan con salsa de vino tinto.
- Bacalao en costra de mayonesa de ajo asado, espinacas c/ piñones y pasas.
- Rape (sapito de barriga negra) marcado a la plancha y terminado al horno con patatas panaderas a la bilbaína (ración para 2 personas).
- Costillas de ternera lechal blanca a baja temperatura glaseadas en su jugo.
- Paletilla de cabrito asada a baja temperatura.
- Jarrete de ternera asado a baja temperatura en su jugo, durante 10 horas (ración para 2 personas - 1.5 kg).
- Carrillera de ternera lacada en su jugo y puré de batata.
- Pluma Ibérica, tomate especiado, caviar de berenjena, queso de cabra y salsa teriyaki con sésamo rubio.
- Hamburguesa de Wagyu con queso cheddar, cebolla caramelizada, tomate especiado, bacon y pan de semillas con salsa de la casa.
- Solomillo de vaca con mousse de foie y salsa de cerezas.
- Lomo bajo de vaca gallega, madurado en seco.

Postres a elegir

- Sorbete de limón al cava.
- Tarta de queso gallego con confitura casera de mango.

Maridaje con grandes vinos

Vino tinto (1 botella para cada 2 personas)

Albariño de la casa (1 botella para cada 2 personas)

Refrescos, cerveza, agua y café (1 consumición por persona)

Terminando con una Ginebra MIÑA (1 copa por persona)

(En caso de comensales impares el vino corresponde al impar, será la botella de Albariño)

Precio por persona: 90,00 €

I.V.A. incluido

La totalidad de los comensales de la mesa deberán consumir el mismo MENÚ.
Si no consume la botella de vino en su totalidad, puede llevarse el resto.





MONTES
DE
GALICIA

SALÓN
BAR
RESTAURANTE

MENÚ SELECT

27 ANNIVERSARY RESTAURANT FUNDATION

Starters to share

- Butternut squash cream with essence of cinnamon.
- Pulled croaker with citrus sauce and flying fish.
- Kettledrum of Txangurro crab, tomato, avocado mousse and blacktumpfish.
- Dried meat (cecina) and San Simón cheese croquettes.
- Galician octopus with paprika and olive oil.
- Foie with Pedro Ximenez sauce and raisins.

Main course to choose

- Red tuna tartar with Siracha and Kimchi mayonnaise, dehydrated Otelo tomato.
- Hake lasagna in sailor sauce with clams.
- Turbot with romesco sauce and garlic and paprika sauteed.
- Wild sea bass with sechuan pepper and red wine sauce.
- Cod in mayonnaise slab, over a bed of spinach with pine nuts and raisins.
- Monkfish (black-bellied toad) branded on the grill and finished in the oven with bakery potatoes Bilbao style (ration for 2 people).
- Low temperature young cow's ribs glazed in their own juice.
- Baby goat shoulder roasted in low temperature.
- Roasted veal shank at low temperature, for 10 hours, in its juice (ration for 2 people - 1.5 kg).
- Veal cheeks lacquered in its own juice with sweet potatoes purée.
- Iberian feather, spicy tomato, aubergine caviar, and goat cheese and teriyaki sauce with blond sesame.
- Wagyu beef hamburger with cheddar cheese, red onion, spiced tomatoes, kernel bread with a house sauce.
- Sirloin with foie mousse and cherry sauce.
- Low beef steak, matured in the dry.

Desserts to choose

- Lemon and cava sorbet.
- Galician cheesecake with homemade confit of passion fruit and mango.

Pairing with great spanish wines

Red wine (1 bottle for every 2 people)

Albariño from our vineyard (1 bottle for every 2 people)

Soft drinks, beer, water and coffee (1 drink per person)

We finish with a gin MIÑA (1 cup per person)

(In case of odd retainers the wine that corresponds to the odd one will be Albariño 's bottle)

Price each person: 90,00 €

VAT included

All the diners at the table must consume the same MENU.
If you do not consume the wine bottle in its entirety, you can take the rest.

