

MONTES DE GALICIA

MENÚ SELECT

29 aniversario de la fundación del restaurante

Primeros a compartir

Crema de calabaza
de cucúrbita moschata a la esencia de canela.

Tiradito de corvina
con salsa cítrica y huevas de pez volador.

Ventresca atún rojo
de almadraba salvaje en carpaccio.

Buñuelos de bacalao
con alioli de ajo asado.

Pulpo a la gallega
con aceite de oliva virgen extra.

Tataki de ternera marinada
con encurtidos artesanales y aguacate.

Segundos a elegir

Tartar de atún rojo
con mayonesa de siracha, kimchi y merengues de tomate.

Lasaña de merluza de Burela
en salsa marinera con almejas.

Rodaballo
con salsa romesco (De piscifactoría).

Lubina salvaje
a la pimienta de sechuan con salsa de vino tinto.

Bacalao en costra de mayonesa
con ajo asado, espinacas, piñones y pasas.

Rape a la bilbaína
(sapito de barriga negra) al horno con patatas.

Costillas de ternera
lechal blanca a baja temperatura glaseadas.

Paletilla de cabrito
asada a baja temperatura.

Carrilleras de ternera
lacada en su jugo y puré de batata.

Pluma Ibérica ecológica
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 (Black angus)
madurado más de 40 días.

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
(Ilimitado).

Ginebra MIÑA
(1 copa por persona).

(En caso de comensales impares el vino correspondiente al impar será la botella de Albariño).

Precio por persona 110€
(IVA 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 llevársela el resto.



MONTES DE GALICIA

LA OFICINA DE JULIAN SARDINA

D.O. Ribera del Duero

TUDANCA

VINOS Y VIÑEDOS

La Oficina de Julián Sardina nace del cariño de su familia, Tudanca de las Heras, hacia el creador de nuestros vinos. Desde su oficina enclavada en el Paraje de la Nava, Julián soñaba con hacer vinos únicos. El mejor resultado, es este vino de cosecha limitada con el que se rinde homenaje a su persona.

Comentario de cata

Cuando un vino nos provoca un sentimiento especial, espontáneo, cálido, y consigue que cerremos los ojos para retener ese instante efímero unos segundos más, sin duda estamos ante un vino extraordinario.

Ya en la presentación de la botella se intuye la grandeza de su interior, aún magnificada por la cata. En el descorche apreciamos un tapón natural de calidad, con aromas limpios de alcornoque, y nos llegan sutiles destellos olfativos del vino que nos preparan ya para el disfrute.

De color intenso, alto de capa, el vino pide una copa ancha para mostrar su esplendor aromático cual si un gran vino de Burdeos se tratara. Se muestra untuoso y glicérico. En nariz es potente, directo, limpio, cálido... Descubrimos los aromas más puros de la uva tempranillo abrazados por una crianza en roble de calidad, conjugándose los aromas frutales con las especias de monte y especias dulces. Notas sutiles balsámicas y de yogur completan el conjunto. La boca es redonda, con un perfecto equilibrio entre alcohol, acidez y tanino, que auguran una mejora del vino con los años siempre que se conserve de forma adecuada. El postgusto es largo y terso, enamora, volviendo a descubrir los aromas iniciales de la fase olfativa, si bien destacan los torrefactos amables de la crianza en bodega francesa.

Un excelente vino, elegante, complejo y completo, que está por encima de la media.

Temperatura de consumo: se recomienda abrir media hora antes y servir a 15° en copa ancha.

Armonías: Lechazo asado, chuletilas de cordero, pimientos rellenos de bacalao, lentejas, cocido, risotto de boletus.

VIÑEDOS

Selección de las mejores uvas de los viñedos de La Horra y Gumiel de Mercado. Edad de las viñas entre 60 y 80 años. Tipos de suelo arcilloso-calcareo.

VARIETADES

Tempranillo 100%.

CRianza

17 meses en bodega de roble francés. 100 % de segundo año, de grano fino y con tostado medio.

PRESENTACIÓN

Botella de 75 cl.



MONTES DE GALICIA

SELECT MENU

29th Anniversary of the Restaurant's Foundation

Starters to Share

Pumpkin cream soup

made with cucurbita moschata and a hint of cinnamon.

Pulled croaker

with citrus sauce and flying fish roe.

Bluefin tuna belly

wild almadraba tuna in carpaccio.

Cod fritters

with roasted garlic aioli.

Galician octopus

with extra virgin olive oil.

Marinated Beef Tataki

with artisanal pickles and avocado.

Second to choose

Bluefin tuna tartare

with Sriracha mayo, kimchi & meringue.

Burela Hake Lasagna

in marinara sauce with fine clams.

Turbot

with romesco sauce.

Wild sea bass

Sichuan peppercorns with red wine sauce.

Cod with a mayonnaise crust

with roasted garlic, spinach, pine nuts
and sultanas.

Monkfish bilbaína sauce

(black belly toad), baked with potatoes.

Beef ribs

low-temperature "white veal" glazed.

Baby goat shoulder

roasted at low temperature.

Veal cheeks

lacquered with its juice and sweet
potato purée.

Organic Iberian Feather

with spicy tomato, eggplant caviar, goat
cheese and teriyaki sauce with blond sesame.

WAGYU burger

with cheddar cheese, caramelized onion,
spicy tomato, bacon and seed bun with
house sauce.

Beef tenderloin

with foie mousse and cherry sauce.

Black Angus Striploin

aged for more than 40 days.

Desserts to choose

Lemon sorbet

with cava.

Galician cheesecake

with homemade mango jam.

Wine Pairing with Great Wines

Red wine

(1 bottle for every 2 people).

House Albariño

(1 bottle for every 2 people).

Soft drinks, beer, water and coffee

(Unlimited).

MIÑA Gin

(1 glass per person).

(In the case of an odd number of diners, the wine corresponding to the odd diner will be a bottle of Albariño).

Price per person: 110€

(VAT included)

All diners at the table must order the same menu.
If you do not finish the bottle of wine, you may take the remaining wine with you.



MONTES DE GALICIA

LA OFICINA DE JULIAN SARDINA

D.O. Ribera del Duero

TUDANCA

WINES & VINEYARDS

La Oficina de Julián Sardina was born from the affection of his family, Tudanca de las Heras, towards the creator of our wines. From his winery, located in the Paraje de la Nava, Julián dreamed of crafting unique wines. The finest result is this limited-production wine, created as a tribute to his legacy.

Wine List Notes

When a wine awakens a special, spontaneous and warm feeling, and manages to make us close our eyes to hold on to that fleeting moment just a little longer, we are undoubtedly in the presence of an extraordinary wine.

From the very presentation of the bottle, one can sense the greatness within, further enhanced once it reaches the glass. Upon uncorking, we appreciate a natural, high-quality cork, and subtle aromatic hints emerge, preparing us for the enjoyment to come.

Deep in color and high in intensity, this wine calls for a wide-bowled glass to fully express its aromatic splendor, as if it were a great Bordeaux. It reveals itself as unctuous and glyceric. On the nose, it is powerful, direct, clean and warm. We discover the purest aromas of Tempranillo grapes, embraced by aging in quality oak, where fruity notes intertwine with woodland spices and sweet spices. Subtle balsamic and yogurt notes complete the ensemble.

On the palate, it is round, with a perfect balance between alcohol, acidity and tannins, promising excellent aging potential when properly cellared. The finish is long and persistent, captivating, returning once again to the initial aromatic sensations, with gentle toasted notes from its aging in French oak standing out.

An outstanding wine: elegant, complex and complete, clearly above average.

It is recommended to open the bottle half an hour before serving and serve at 15°C in a wide-bowled glass.

VINEYARDS

Selection of the finest grapes from vineyards in La Horra and Gumiel de Mercado.
Vine age between 60 and 80 years.
Clay-limestone soils.

GRAPE VARIETY

100% Tempranillo.

AGING

17 months in French oak barrels, 100% second-use barrels, fine-grained wood with medium toast.

PRESENTATION

75 cl bottle.

