

COLOFÓN FINAL

POSTRES

- **BROWNIE DE CHOCOLATE Y CERVEZA GUINNESS CON NUECES** 6,50
Con helado de vainilla de Madagascar
Chocolate, guinness beer and walnuts brownie with Madagascar vainilla ice-cream
- **BROWNIE DE CHOCOLATE BLANCO Y NUECES** White chocolate brownie with walnuts 6,50
Con salsa de chocolate With chocolate sauce
- **FLAN DE CAFÉ Y CREMA DE LICOR** Coffe flan with liqueur cream 4,50
- **TARTA DE QUESO** Cheesecake 4,50
Con confitura de frutos rojos With red fruit jam
- **CREMA DE CHOCOLATE** Chocolate cream 4,50
Con helado de vainilla de Madagascar
With Madagascar vainilla ice-cream
- **HELADO ARTESANO DE NATA Y LICOR DE CAFÉ JAMAICANO** con chocolate caliente 7,00
Home made cream and jamaican coffe ice-cream with hot chocolate
- **ETON MESS** de frambuesa Raspberry Eton Mess 6,00

Postres caseros elaborados con mucho cariño y esmero
Homemade desserts made with lot of love and care

BEBIDAS

- AGUA 500ml
- AGUA 1L
- REFRESCOS
- CERVEZA MEDIANA
- CAÑA
- CERVEZA SIN GLUTEN
- CERVEZA SIN ALCOHOL
- CERVEZA SIN ALCOHOL TOSTADA

Como dijo nuestro amigo... Juan Carlos Millán nos sugiere refugiarse entre "sentidos" en Chef Montes, con el alma entre Menorca y Valencia de la mano de Jenny en la sala y Rafa en los fogones. Déjate llevar por una experiencia envolvente de los sentidos...

Para el gusto y olfato, saborea nuestros platos de sabor propio, natural, fresco y sabroso.

A través de nuestra amabilidad y hospitalidad, el tacto.

La vista se recreará llenandose de colores a través de los cuadros, que visten las paredes.

La buena música despertará tu sentido auditivo en un relajante ambiente.

El sutil sexto sentido, es el que te regala la verdadera emoción.



PARA IR ABRIENDO BOCA

TAPAS Y ENTRANTES

- **SEPIA CON SOBRASADA, MIEL, QUESO FRESCO DE MENORCA Y PESTO** 14,00
Cuttlefish with "sobrassada", honey, Menorca cheese and pesto sauce
- **PATATAS BRAVAS** "Bravas" potatoes 6,00
- **TOSTA ESCALIVADA CON ANCHOAS** "Escalivada" and anchovies toast 9,00
- **DELICIAS DE BACALAO** Cod delicacies 9,50
Con miel de Mahón With Mahón honey
- **CROQUETAS**
 - De boletus y queso curado de Mahón Boletus and Mahón cured cheese 2,50
 - De pollo campero y jamón Chicken and ham 2,00
- **ALITAS GLASEADAS A TU GUSTO** Chicken wings with sauce to choose 8,00
Salsa BBQ o mostaza-miel o búfalo o cítricos
- **MEJILLONES TIGRE** Tigre mussels 6,00
- **MEJILLONES PICANTONES** Spicy mussels 13,00
- **MEJILLONES CON LIMA Y CURRY** Mussels with lime and curry 13,00
- **PERAS ASADAS CON ROQUEFORT Y NUECES** Roasted pears with roquefort and walnuts 6,00
- **BROCHETA DE RAPE, GAMBÓN Y BACON** Snuff brochette with prawn and bacon 11,50
- **BROCHETA DE POLLO CON VERDURAS Y PIÑA** 10,50
Chicken brochette with vegetables and pineapple
- **ENSALADA DE CABRA** Goat cheese salad 9,00
Queso cabra, manzana fuji, nueces, balsámico de frutos rojos y AOVE
Goat cheese, fuji apple, walnuts, red fruits balsamic and AOVE
- **ENSALADA DE SALMÓN AHUMADO** Smoked salmon salad 9,00
Salmón ahumado, queso, picatostes, balsámico de módena y AOVE
Smoked salmon, cheese, croutons, modena balsamic and AOVE
- **ENSALADA CALIFORNIA** California salad 9,00
Nueces, cebolla crispy, bacon, pechuga de pollo y salsa mostaza-miel
Walnuts, crispy onion, bacon, crispy chicken and mustard-honey sauce
- **ENSALADA LA FAVORITA** "La favorita" salad 9,00
Frambuesa, espárrago blanco, cebolla crispy, q. cabra, balsámicos y AOVE
Raspberry, white asparagus, crispy onion, goat ch., balsamics and AOVE

NOS PONEMOS SERIOS

PLATOS PRINCIPALES

CARNES

- **CANELON DE CARNES ASADAS CON BECHAMEL TRUFADA** 12,00
Accompanied with vegetables and potatoes
- **RAMEN CHEF MONTES con bacon, espinaca fresca, miso, huevo y setas** 11,90
Chef Montes Ramen with bacon, fresh spinach, miso, egg and mushrooms
- **CARRILLADA AL VINO TINTO** Cheeks in red wine 14,00
Acompañado de verduritas y patatas
Accompanied with vegetables and potatoes
- **POLLO CRUJIENTE ESTILO KOREANO** 12,00
Accompanied with vegetables and potatoes
- **SECRETO DE CERDO IBÉRICO CON 3 PURÉS** Iberian secret with 3 purees 13,00
- **COSTILLA DE TERNERA EN SU JUGO** Beef rib on its juice 17,00
Con lima y finas hierbas menorquinas
With lime and menorquin fine herbs
- **CHULETA DE CERDO ASADA EN SU JUGO** Roast pork chops on its juice 11,50
- **CHULETÓN TOMAHAWK CON GUARNICIÓN** Tomahawk ribeye 39,50

HAMBURGUESAS

- **HAMBURGUESA CLÁSICA** Clasic burger 13,00
Tomate, mezclum, bacon, queso y cebolla caramelizada
Tomato, lettuce, bacon, cheese and caramelized onion
- **HAMBURGUESA LUXE** Luxe burger 14,50
Champiñón, huevo frito, doble queso y cebolla caramelizada
Mushroom, fried egg, doble cheese and caramelized onion
- **HAMBURGUESA CHEF** Chef burger 14,50
Camot, medallón q.cabra crujiente, queso y cebolla caramelizada
"Camot", crispy goat cheese medallion and caramelized onion
- **HAMBURGUESA MONTES** Montes burger 14,50
Salsa popeye, kimchi, bacon y queso
Popeye sauce, kimchi, bacon and cheese
- **HAMBURGUESA ESPARTANGUS** Espartangus burger 14,50
Escalivada, queso curado Mahón, salsa anchoa y alcaparras
"Escalivada", cured Mahón cheese, anchovies sauce and capers

Nuestras hamburguesas están elaboradas con carne de ternera raza ANGUS, con un peso de 200gr, con ingredientes de primera calidad, productos frescos y de cercanía, acompañadas con patatas.

Our burgers are made with ANGUS beef, with a 200gr weight, with first quality ingredients and with fresh and local products and accompanied with potatoes.

NOS PONEMOS SERIOS

PLATOS PRINCIPALES

PESCADOS

- **BACALAO AL GRATÉN DE ALIOLI A LA MENTA** Gratin cod with mint alioli 12,50
Con patata panadera With baked potatoes
- **SALMÓN AL CURRY** Curry salmon 15,00
Con lima y miel, acompañado de verduras salteadas y patatas
With lime and honey, accompanied with vegetables and potatoes
- **SOPA MANHATTAN** Manhattan soup 9,50
De almejas y bacon With calms and bacon
- **FISH AND CHIPS** 11,90

PAELLAS

- **PAELLA VALENCIANA DE POLLO, CONEJO Y VERDURAS** 17,00
Valencian paella with chicken, rabbit and vegetables
- **PAELLA MIXTA (CARNE Y MARISCO)** Mixed paella (meat and seafood) 18,00
- **ARROZ NEGRO** Black rice 18,00
- **ARROZ DEL SENYORET** "Del senyoret" rice 18,00
- **ARROZ DEL SENYORET DE CARNE** "Del senyoret" meat rice 18,00
- **PAELLA DE PATO, AJOS TIERNOS Y ALCACHOFAS** 19,50
Duck, garlic shoots and artichoke paella
- **PAELLA DE SEPIA, BOLETUS Y GAMBAS** Cuttlefish, mushroom and prawns paella 22,00
- **PAELLA DE BOGAVANTE Y RAPE** Lobster and snuff paella 27,00
- **ARROZ CALDOSO DE BOGAVANTE** Lobster broth rice 25,50

MÍNIMO 2 PERSONAS

CAFÉS

- **CAFÉ**
- **CAFÉ CORTADO**
- **CAFÉ CON LECHE**
- **CARAJILLO**
- **CAPUCHINO**
- **INFUSIÓN**