

*Lleva la magia
de nuestra
cocina a
tu mesa*

Mi

www.grupomontoro.es

Cómo hacer tu pedido

Requisitos para reservar tus platos o menús y recogerlos en nuestras instalaciones.

- 1.** Decide qué platos o menús quieres reservar de la oferta Navideña. Ya mismo puedes realizar el pedido, y podrás hacerlo hasta 24 horas antes del día de la recogida
- 2.** Las reservas solamente se atenderán por teléfono, llamando al **618 615 141** o al **966 044 365**

Horario de atención al cliente de 10:00 a 17:00 horas de Lunes a Viernes
- 3.** Los pedidos son para recoger en nuestro local, calle Fernando Alfaya 8 de Alicante. No hay servicio a domicilio
- 4.** Los pedidos se recogerán los días 24 y 31 de Diciembre de 11:00 a 14:00 horas. El Roscón de Reyes se recogerá los días 3 y 4 de Enero de 11:00 a 14:00 horas
- 5.** El pago podrá realizarse en efectivo o tarjeta en el establecimiento, el mismo día de la recogida del pedido



Carta para estas fiestas

ENTRANTES

- Ensalada de bogavante sobre patata confitada en aceite de vainilla, emulsión de miso, huevas de trucha y coral de algas - 20€
- Ensaladilla de carne de cangrejo y paratha crujiente - 18 €
- Foie micuit clásico con turrón, Vermut y regañás - 22€
- Nécoras rellenas a la donostiarra gratinadas con salsa Rouille - 22€
- Láminas de Wagyu marinado con piparra encurtida y emulsión de ostras - 23 €

PRINCIPALES

- Solomillo Wellington con demiglace - 32 €
- Coquelet con su relleno trufado, cremoso de patata y jugo de la cocción - 29€
- Morrillo de atún lacado a la brasa con jugo de callos, hummus de garbanzo negro y tamarindo - 23€ (opción pescado individual)

UN PEDACITO DE NUESTRO OBRADOR

- Tronco de navidad de chocolate, trufa, tupinambur y queso Sereix - 16€
- Semifrío de arroz con leche de coco, calamansi y fruta de la pasión - 16€
- Surtido de panes Montoro (Brioche, Pan híbrido y Enseimada de sobrasada) - 20 €
- Turrón de nuestro obrador con kikos y chocolate blanco - 13,50€

DETALLES ARTESANOS QUE NO PUEDEN FALTAR

- Aceite de Oliva Virgen Extra Montoro - 20€ (500ml)
- Vermut rojo artesano Montoro - 18 € (750ml)
- 1 litro de chocolate caliente especiado - 14€

Nochebuena y Navidad

PARA 2 PERSONAS

ENTRANTES

- Ensaladilla de carne de cangrejo y paratha crujiente
- Foie micuit clásico con turrón, Vermut y regañás
- Nécoras rellenas a la donostiarra gratinadas con salsa Rouille

PLATO PRINCIPAL

- Coquelet con su relleno trufado, cremoso de patata y jugo de la cocción

UN PEDACITO DE NUESTRO OBRADOR

- Tronco de navidad de chocolate, trufa, tupinambur y queso Sereix
- Surtido de panes Montoro (Brioche, Pan híbrido y Enseimada de sobrasada)

98€

Mi

Nochevieja y Año Nuevo

PARA 2 PERSONAS

ENTRANTES

- Ensaladilla de carne de cangrejo y paratha crujiente
- Láminas de Wagyu marinado con piparra encurtida y emulsión de ostras
- Ensalada de bogavante sobre patata confitada en aceite de vainilla, emulsión de miso, huevas de trucha y coral de algas

PLATO PRINCIPAL

- Solomillo Wellington con demiglace

UN PEDACITO DE NUESTRO OBRADOR

- Semifrío de arroz con leche de coco, calamansi y fruta de la pasión
- Surtido de panes Montoro (Brioche, Pan híbrido y Enseimada de sobrasada)

110€

Mi

*Y Roscón
artesano
para el día
de Reyes*

Mi

www.grupomontoro.es