



Menú Fin de año Moncho's

2024

INFORMACIÓN Y RESERVAS

Tel. (+34) 93 415 56 65

info@monchos.com

www.monchos.com

Para la confirmación de la reserva, será necesario el pago de un depósito del 50% del precio del menú.

Las modificaciones o cancelaciones con menos de 72 horas, no conllevarán el reembolso del depósito.

Per a la confirmació de la reserva, serà necessari el pagament d'un dipòsit del 50% del preu del menú.

Les modificacions o cancel·lacions fetes amb menys de 72 hores no comportaran el reemborsament del dipòsit

For the confirmation of the reservation, a 50% deposit of the menu price will be required.

Modifications or cancellations made less than 72 hours in advance will not result in a refund of the deposit.



Menú Fin de Año Moncho's

2024



INFORMACIÓN Y RESERVAS

Tel. (+34) 93 415 56 65

info@monchos.com

www.monchos.com



Menú Fin de año Moncho's



2024

APERITIVO

APERITIU/ APPETIZER
*para compartir**

Jamón Ibérico de bellota
Pernil Ibèric de gla
Iberian acorn-fed ham

Coca de cristal con tomate y aceite de oliva Arbequina
Coca de vidre amb tomàquet i oli d'oliva Arbequina
Coca de cristal with tomato and Arbequina olive oil

Bombón de salmón ahumado y perlas de Yuzu
Bombó de salmó fumat amb perles de Yuzu
Smoked salmon bonbon and Yuzu pearls

Bolitas de tartufata y Grana Padano
Boles de tartufata i Grana Padano
Tartufata and Grana Padano balls

Tartar de atún y mango
Tàrtar de tonyina i mango
Tuna and mango tartar

Vieira al horno con glaseado ibérico
Vieira al forn amb glaçat ibèric
Baked scallops with Iberian glaze



INFORMACIÓN Y RESERVAS
Tel. (+34) 93 415 56 65
info@monchos.com
www.monchos.com

SELECCION DE MARISCOS DEL NORTE

SELECCIÓ DE MARISC DEL NORD

SELECTION OF NORTH SEA SEAFOOD

Ostras, cigalas, gambas, buey de mar y salpicón de marisco

Ostres, escamarlans, gambes, bou de mar i salpicó de marisc

Oysters, langoustines, prawns, crab and seafood salad

(puede variar según mercado / pot variar segons el mercat/ may vary according to market)

PLATO PRINCIPAL

PRINCIPAL / MAIN COURSE

Gigot de cordero lechal relleno de verduritas y foie

Gigot de xai lletó farcit de verdures i foie

Gigot of suckling lamb stuffed with vegetables and foie gras

POSTRE

POSTRE/ DESSERT

Croquant de avellana y chocolate con
fondant de caramelo

*Croquant d'avellanes i xocolata amb fondant
de caramel*

Crunchy hazelnuts and chocolate with
caramel fondant

Caprichos dulces

Capritxos dolços

Sweet treats

Selección de cafés y té

Selecció de cafès i tes

Coffee and tea selection

BODEGA

BODEGA / CELLAR

Vino blanco / *Vi blanc* / White wine
Albariño D.O Rías Baixas

Vino tinto / *Vi negre* / Red wine
Cune D.O Rioja

Cervezas, aguas minerales,
refrescos y licores

Cerveses, aigües minerals, refrescos, licors
Beers, mineral waters, soft drinks and spirits

Cava selección especial

Cava selecció especial

Cava special selection

MÚSICA, UVAS DE LA SUERTE Y COTILLÓN

PRECIO POR PERSONA: 125€

IVA incluido / IVA inclòs / VAT including