

# Café MONTESOL

## PARAPICAR

Paleta ibérica de bellota pan cristal con tomate	19
Patatas bravas	9
Chorizos a la sidra	8
Gambas al ajillo	12
Steak tartar, yema de huevo encurtida y pan tostado	18
Brioche de calamar a la andaluza, adobo picante y mayonesa cítrica	14
Ceviche de dorada, leche de tigre de piparras y piñones tostados	17
Tartar de atún sobre tosta de tomates, jalapeños y chipotle	16
Anchoas del Cantabrico "00"	18

## CLASICOS DE MONTESOL

Croquetas de jamón ibérico	12
Tortilla de patatas hecha al momento	8
Pan relleno de cordero, tzatziki, pesto de cilantro y jalapeño	15
Gazpacho cordobés, jamón ibérico de bellota y huevo duro	15

## DEL HUERTO

Ensalada de tomate aliñado, cebolleta tierna y ventresca de bonito	18
Ensalada de pollo payés en escabeche, anchoas del cantábrico y parmesano	16
Ensalada de sandía, queso feta, limón marroquí y nueces de macadamia	16

## ALABRASA

Lomo bajo de Angus al Josper, patatas, pimientos del padrón y chimichurri de alcaparras	25
Lubina con verduras a la brasa	25
Berenjena ahumada, tahini, vinagreta de miso, sésamo y granada	17
Chuletón de vaca (para 2 personas)	110/kg

## POSTRES

Torrija de pan brioche servido con helado de vainilla	11
Parfait de cacahuete, cremoso de chocolate y caramelo salado	10
Selección de sorbetes y helados	9
Posset de limón, melocotones aliñados y sorbete de fruta de la pasión	15



*Para alérgenos, pregunte a un miembro del equipo*

*Para las horas de apertura de la azotea, por favor, pregunte a un miembro del equipo ven a disfrutar de nuestros cócteles de autor mientras disfrutas de las vistas a Dalt Vila y el puerto*

# Café MONTESOL

## PARA PICAR

Iberian acorn-fed ham shoulder cristal bread with tomato	19
Patatas bravas	9
Chorizos a la sidra	8
Gambas al ajillo	12
Steak tartare, pickled egg yolk and toasted bread	18
Spicy squid brioche with lime mayonnaise	14
Sea bream ceviche, leche de tigre with piparras and toasted pine nuts	17
Tuna tartar on tomato toast, jalapeños and chipotle	16
Cantabrian anchovies "00"	18

## MONTESOL CLASSICS

Iberian ham croquetas	12
"A la minute" potato omelette	8
Bread stuffed with lamb, tzatziki, coriander and jalapeño pesto	15
Gazpacho cordobes, iberian bellota ham hard boiled egg	15

## VEGETABLES

Tomato salad, spring onion and tuna belly	18
Pickled farmhouse chicken salad, cantabrian anchovies and parmesan	16
Watermelon salad, feta, preserved lemon and macadamia nuts	16

## CHARCOAL GRILLED

Angus sirloin, potatoes, padron peppers and caper chimichurri	25
Sea bass with charcoal vegetables	25
Smoked eggplant, tahini, miso vinaigrette, sesame and pomegranate	17
Prime Rib ( for 2 people)	110/kg

## DESSERTS

Torrija served with vanilla ice cream	11
Peanut parfait, salted caramel and creamy chocolate	10
Selection of sorbets and ice creams	9
Lemon posset, seasoned peaches and passion fruit sorbet	15



*For allergies, please ask a staff member*

*Please ask a staff member for the rooftop opening hours  
Come and enjoy our craft cocktails meanwhile you are overseeing Dalt Vila and the port*