

Restaurante LA MONUMENTAL



C./ Diego Angulo Iníguez nº 9
Teléfono: 954 423 385 - Sevilla
www.lamonumental.es

Toriles

Entrantes

Cogollos de Tudela con roquefort
Revuelto de lomo de orza pimientos y patatas
Taqitos de choco frito
Morcilla a la caldera con Tostas

Plato a elegir

Rissoto de boletus con virutas de foie
o
Tournedor de solomillo marsala con patatas panaderas
o
Lomo de rosada marinera con verduritas

Postre

Paseillo de postres
Chupito de la casa

Bebidas

Cerveza Cruzcampo, Rioja Crianza, Manzanilla, Blancos del condado, Refrescos, Aguas minerales

NOTA: Todas las bebidas que se tomen antes de empezar el menú tendrán que ser abonadas en la barra.

PRECIO: 30 Euros Iva incluido

Muleta

Entrantes

Ensaladada de aguacates con langostinos y salsa cocktail
Pan de la casa con pimientos asados y lomos de ventresca
Taleguillas de marisco con tres quesos
Daditos de adobo
Aceitunas sevillanas

Plato a elegir

Rabo de toro estofado con patatas
o
lomo de lubina a la Sanluqueña

Postre

Tarta de galleta con chocolate
Chupito de la casa

Bebidas

Cerveza Cruzcampo, Rioja Crianza, Manzanilla, Blancos del condado, Refrescos, Aguas minerales

NOTA: Todas las bebidas que se tomen antes de empezar el menú tendrán que ser abonadas en la barra.

PRECIO: 36 Euros Iva incluido

Estoque

Entrantes

Ensaladada de pimientos asados con lomos de ventresca
Puritos agrídulces al estilo de Asilah
Corazones de alcachofa salteados a la crema P.X. y escalopas de foie
Taqitos de rosada fritos
Aceitunas Sevillanas

Plato a elegir

Lingote de presa al libro con patatas asadas
o
Bacalao Vizcaina con verduras en tempura

Postre

Tarta de queso con arandanos
Chupito de la casa

Bebidas

Cerveza Cruzcampo, Rioja Crianza, Manzanilla, Blancos del condado, Refrescos, Aguas minerales

NOTA: Todas las bebidas que se tomen antes de empezar el menú tendrán que ser abonadas en la barra.

PRECIO: 38 Euros Iva incluido

Manoletinas

Entrantes

Tabla Serrana: (Jamón de bellota, lomo ibérico, queso y salchichón)
Pan de Burguillos con pimientos asados y lomo de orza
Taleguillas de marisco con tres quesos
Surtido de croquetas caseras
Olivas Sevillanas

Plato a elegir

Lomo de bacalao a la Vizcana
o
Carrillada ibérica con gratén de queso Payoyo

Postre

Tarta de galletas María
Chupito de la casa

Bebidas

Cerveza Cruzcampo, Rioja Crianza, Manzanilla, Blancos del condado, Refrescos, Aguas minerales

NOTA: Todas las bebidas que se tomen antes de empezar el menú tendrán que ser abonadas en la barra.

PRECIO: 40 Euros Iva incluido

Zahorí

Entrantes

Ruedo serrano: (Jamón de bellota, lomo ibérico, queso y salchichón)
Mus de foie con mermelada de arandanos y melocotón
Taqitos de bacalao frito
Taleguillas de marisco y tres quesos
Aceitunas Sevillanas

Plato a elegir

Lomo de novillo argentino con patatas bastón
o
Merluza de pincho a la marinera

Postre

Piramide de chocolate y caramelo
Chupito de la casa

Bebidas

Cerveza Cruzcampo, Rioja Crianza, Manzanilla, Blancos del condado, Refrescos, Aguas minerales

NOTA: Todas las bebidas que se tomen antes de empezar el menú tendrán que ser abonadas en la barra.

PRECIO: 48 Euros Iva incluido

Nota importante: Al contratar el servicio se abonarán 6 euros por cada comensal