

café MONTESOL

PARA PICAR

Aceitunas aliñadas,
pan de masa madre y alioli
7

Pan con tomate
6

Jamón ibérico cortado a mano
30

Focaccia con stracciatella,
tomates y pesto de pistacho
21

Burrata y aceite de oliva virgen de Ibiza
15

Patatas bravas Montesol
13

Croqueta de jamon iberico
4/u

Anchoa del Cantabrico
sobre tosta de pan brioche
6/u

Ostra al natural
6/u

Calamares a la andaluza con alioli de lima
18

DEL HUERTO

Gazpacho casero con picada de verduras
13

Ensalada de lechuga con frutos rojos
y vinagreta de granada
18

Coliflor al Jospier con vinagreta de miso,
tahini y almendra
16

Verduras de temporada a la robata
14

CARNES

Anticucho de pollo,
emulsión de jalapeño
y limón quemado
18

Lomo bajo de ternera
con patatas y chimichurri
31

PESCADOS

Mejillones,
mantequilla de ajo y perejil,
pan tostado
18

Gambas rojas a la sal
26

POSTRES

Tabla de quesos locales
19

Torrija de ensaimada
con helado de coco
9

Coulant de chocolate
y helado de vainilla
9



*Para alérgenos,
pregunte a un miembro del equipo.*

café MONTESOL

PARA PICAR

Seasoned olives,
sourdough bread & alioli
7

Pan con tomate
6

Hand-cut Jamon Ibérico
30

Focaccia with stracciatella,
tomatoes & pistachio pesto
21

Burrata & extra virgin olive oil from Ibiza
15

Montesol patatas bravas
13

Iberico ham croqueta
4/u

Cantabrian anchovy
on brioche toast
6/u

Fresh oyster
6/u

Andalusian-style squid with lime alioli
18

FROM THE GARDEN

Homemade gazpacho with diced vegetables
13

Hydroponic salad with red berries
& pomegranate vinaigrette
18

Josper-roasted cauliflower with miso,
tahini & almond vinaigrette
16

Seasonal vegetables grilled on the robata
14

MEAT

Chicken anticucho
with jalapeño emulsion
& burnt lemon
18

Beef sirloin
with potatoes & chimichurri
31

FISH

Mussels,
garlic and parsley butter,
toasted bread
18

Salt-baked red prawns
26

DESSERTS

Local cheese board
19

Ensamada torrija
with coconut ice cream
9

Chocolate coulant
with vanilla ice cream
9



*For allergens,
please ask a team member.*