



MONTESOL

# Café MONTESOL

## PARA PICAR DE LAS 16H HASTA LAS 23H



**Pan de masa madre**  
y alioli con aceitunas aliñadas  
7

**Patatas bravas**  
13

**Calamares a la andaluza**  
con alioli de lima  
18

**Pan con tomate**  
6

**Croqueta de jamón**  
"Experimental Beach"  
4/u

**Burrata, tomates**  
y aceite de oliva virgen extra de Ibiza  
15

**Jamón ibérico de bellota**  
cortado a mano  
ración/media  
35/22

**Anchoa del Cantábrico**  
sobre tosta de pan brioche  
6/u

**Patatas fritas**  
con mayonesa casera  
9

## ROBATA DE LAS 19H HASTA LAS 23H



**Ensalada de boniato**  
con miso, feta, almendras,  
higos y vinagreta de Miel y mostaza  
15

**Arroz negro de calamar**  
con alioli de ajo confitado  
35

**Anticucho de pollo**  
con emulsión de jalapeño  
y limón quemado  
22

**Brócoli al Jospé**  
con romesco de avellana,  
granada y yogurt cítrico  
16

**Arroz seco de chuleta  
de ternera**  
con su demi glace y  
pimientos de piquillo confitados  
38

**Pluma ibérica**  
con vinagreta de miso  
y sal moruna  
35

**Plato de verduritas ecológicas km0**  
con mini zanahorias, berenjenas, tomates,  
calabacín y base de tahini de almendra  
17

**Arroz seco de verduras**  
con alcachofas confitadas  
acabadas al jospé  
25

**Lomo bajo de ternera**  
con chimichurri  
y potato de Ibiza  
31

## POSTRES

**Cheesecake casero** con almíbar de romero  
12

**Coulant de chocolate** con helado de vainilla  
9

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



MONTESOL

# café MONTESOL

## PARA PICAR FROM 4PM TO 11PM



Sourdough bread  
with aioli & marinated olives  
7

Patatas bravas  
13

Andalusian-style fried calamari  
with lime aioli  
18

Pan con tomate  
6

"Experimental Beach"  
ham croqueta  
4/u

Burrata with tomatoes  
& Ibiza extra virgin olive oil  
15

Hand-carved acorn-fed  
Iberian ham  
full/half portion  
35/22

Cantabrian anchovy  
on brioche toast  
6/u

French fries  
with homemade mayonnaise  
9

## ROBATA FROM 7PM TO 11PM



Sweet potato salad  
with miso, feta, almonds, figs  
& honey-mustard vinaigrette  
15

Black squid ink rice  
with confit garlic aioli  
35

Chicken anticucho  
with jalapeño emulsion  
& charred lemon  
22

Josper-grilled broccoli  
with hazelnut romesco,  
pomegranate & citrus yogurt  
16

Vegetable rice  
with confit artichokes  
finished in the Josper  
25

Iberian pork "pluma"  
with miso vinaigrette  
& Moorish salt  
35

Organic vegetable platter km0  
with baby carrots, eggplant, tomatoes,  
zucchini & almond tahini  
17

Beef chop rice,  
demi-glace  
& confit piquillo peppers  
38

Beef sirloin  
with chimichurri  
& Ibiza potatoes  
31

## DESSERTS

Homemade cheesecake with rosemary syrup  
12

Chocolate fondant with vanilla ice cream  
9

*For allergies, please ask a staff member.*