



LA TERRAZA
DEL MONTALVO



Chacinas, Quesos y Salazones

SAUSAGES, CHEESES AND SALTED FISH
SAUCISSES, FROMAGES ET SALAISONS

Selección de ibéricos de Guijuelo

Selection of Iberian pork cold cuts
Sélection de saucisses ibériques

1 3,00€

Jamón ibérico de Bellota Garcigrande

Acorn-fed Iberian ham "Garcigrande"
Jambon ibérique de gland "Garcigrande"

plato pequeño/plato grande

11,00€ / 18,00€

Cecina de buey

"Cecina" (Beef ham)
Viande séchée (Jambon de boeuf)

plato pequeño/plato grande

9,00€ / 15,00€

Lomo ibérico de bellota Garcigrande

Cured Iberian pork loin "Garcigrande"
Longe ibérique de gland "Garcigrande"

plato pequeño/plato grande

10,00€ / 16,50€

Tabla de quesos de la zona

Table of local cheeses
Plateau de fromages de la région

plato pequeño/plato grande

7,20€ / 12,00€

Anchoas de Santoña 'Sanfilippo' (8-10 unidades)

Anchovies (8 -10units)
Anchois (8-10 unités)

16,00€

Pan cristal con tomate y AOVE

"Cristal" bread with tomato and extra virgin olive oil
Pain "cristal" à la tomate et à l'huile de olive extra vierge

2,50€

Entrantes y Ensaladas

STARTERS AND SALADS
LES ENTRÉES



Chipirones rellenos en salsa de gambas

Stuffed cuttlefish in prawn sauce / Calamars farçis à la sauce aux crevettes

8,20€

Ensalada con queso de cabra, nueces, cecina y aliño de miel

Lettuce salad with goat cheese, walnuts, and honey vinaigrette
Salade avec fromage de chèvre, noix, saccadé et vinaigrette au miel

7,30€

Tosta de pan cristal con naranja y bacalao

"Cristal" bread toast with orange and smoked cod / Toast of pain "cristal" à l'orange et morue fumée

6,90€

Parrillada de verduras con sal de escamas

Grilled vegetables with scale salt / Grillade de légumes aux flocons de sel

8,10€

Ensalada Montalvo

(lechugas, nueces, membrillo, queso fresco, mousse de foie y vinagreta de frutos rojos)

Montalvo Salad (Lettuces, walnuts, quince jelly, soft cheese, foie and berry vinaigrette)

Salade Montalvo (Laitues, noix, pâte de coing, fromage frais, foie et vinaigrette aux fruits rouges)

plato pequeño/plato grande

7,30€

Croquetas de jamón y boletus

Ham and boletus croquettes / Croquettes de jambon et cèpes

4,20€ / 7,60€

Torrija brioche de papada curada, foie y caviar de frambuesa

French toast with cured pork jowl, foie and raspberry caviar / Pain perdu au joue séchée, foie et caviar de framboise

8,40€

Carpaccio de presa ibérica sobre base de salmorejo

Iberian pork carpaccio on a "salmorejo" base (cold tomato soup)

Carpaccio de porc ibérique sur base de "salmorejo" (soupe froide de tomates)

8,80€



Arroces (Mínimo 2 raciones · Precio por ración)

RICE DISHES (Minimum: 2 servings · Price per portion)

LES RIZ (Minimum: 2 portions · Prix par portion)

Arroz a banda del senyoret Rice "a banda del Senyoret" (with peeled seafood) / Riz "a banda du Senyoret"	10,00€
Arroz con rabo de toro, foie, boletus y uvas pasas Rice with bull's tail, foie grass, boletus and raisins Riz à la queue de taureau, foie gras, bolets et raisins secs	10,00€
Arroz de chipirones, gambas y cigalas Rice with cuttlefish, prawns and Norway lobsters / Riz aux calamars, crevettes et écrevisses	12,00€
Arroz de pulpitos con gambones y alcachofas Rice with octopus, prawns and artichokes / Riz aux petits poulpes, crevettes et artichauts	10,00€
Arroz de setas, trigueros y otras verduras Rice with mushrooms, spring asparagus and other vegetables Riz aux champignons, asperges sauvages et autres légumes	10,00€
Arroz negro con ali-oli de wasabi Black rice with wasabi aioli / Riz noir à l'aioli de wasabi)	10,00€
Fideuá de mejillones, almejas y calamar Noodles with mussels, clams, prawns and squid Fideua aux moules, clovisses, crevettes et calamar	10,00€
Arroz de bogavante (seco o caldoso) Rice with lobster / Riz au homard	18,00€

Pide nuestros arroces para llevar

Carnes

MEAT
LES VIANDES



Solomillo ibérico con caramelo de aceitunas Iberian pork tenderloin with olive caramel Filet de porc ibérique au caramel d'olives	13,90€
Entrecot de carne roja Veal entrecote Entrecôte de veau	17,80€
Solomillo de ternera a la parrilla Grilled veal sirloin Filet de veau grillée	18,30€
Cochinillo confitado y deshuesado con ciruelas pasas Boned suckling pig confit with dried prunes Cochon de lait desossé et confit aux prunes séchées	15,50€
Mogote de ibérico a la brasa de encina Iberian pork loin headboard grilled with oak Tête de lit de longe de porc ibérique grillée au chêne	14,50€



Pescados

FISH
LES ES POISSONS

Merluza con langostinos y almejas

Hake with prawns and clams
Merlu aux grosses crevettes e clovisses

15,80€

Bacalao a la parrilla

Grilled cod
Morue grillée

15,80€

Rape a la marinera con mejillones y gambas

Monkfish with mussels and prawns
Lotte aux moules et crevettes

17,80€

Pulpo braseado a la parrilla con parmentier de patata y pimentón

Grilled octopus with potato and paprika parmentier
Poulpe grillé aux flocons de sel

17,80€

Pan /BREAD/ PAIN

1,00€



Postres

DESSERTS
LES DESSERTS

Tatin de manzana templado con helado de vainilla

Apple Tatin cake with vanilla ice cream / Tarte Tatin aux pommes et glace à la vanille

5,00€

Quesada con frutos del bosque y helado de yuzu

Cheesecake with red berries and yuzu ice cream / Cheesecake aux fruits rouges et glacé au yuzu

5,00€

Mini cucuruchos de helados y sorbetes

Assortiment de glaces et sorbets en petits cornets / Assortment of ice creams and sorbets in small cones

5,00€

Brownie de chocolate con nueces y helado de frutos rojos

Chocolate brownie with walnuts and red fruits ice cream
Brownie au chocolat aux noix et glace aux fruits rouges

5,00€

Frutas de temporada con sopa fría y helado de fresas

Seasonal fruits with orange cold soup and strawberry ice cream
Fruits de saison avec soupe froide à l'orange et glace à la fraise

5,00€



Menú Infantil

CHILDREN'S MENU
MENU ENFANT

Plato de pasta con tomate y queso

Pasta dish with tomato and cheese / Plat de pâtes à la tomate et au fromage

+

Patatas fritas con Pechuga de pollo empanada
o con Hamburguesa completa

French fries with breaded chicken breast or complete hamburger

Frites avec blanc de poulet pané ou hamburger complet

+

Helado

Icecream / Glace

+

Refresco o Agua

Soft drink or water / Boisson gazeuse ou eau

9,90 €

Menús Especiales para compartir (mesas completas)

ENTRANTES PARA COMPARTIR

al centro de la mesa

Ensalada Montalvo

(lechugas, nueces, membrillo, queso fresco, mousse de foie y vinagreta de frutos rojos)

Surtido de embutidos ibéricos de Guijuelo

Croquetas de jamón y boletus

PLATO PRINCIPAL

*(determina el precio del
menú de cada comensal)*

Arroz de marisco*

23,40€

Arroz de Bogavante*

28,20€

Solomillo braseado a la miel

25,90€

Entrecot de ternera a la parrilla

28,50€

DULCE FINAL

Postre del día con helado

*El precio incluye pan y agua mineral, copa de vino, cerveza o refresco a elegir
Suplemento terraza 2,10€*

** pedido mínimo 2 personas*



Consulta nuestra carta de vinos escaneando este código QR



CEREALES
CON GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS DE
CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE
SÉSAMO



SULFITOS
SÉSAMO



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

Disponemos de información en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Solicite información a nuestro personal.

Information available in relation to food allergies and intolerances. Ask our staff / Information disponible sur les allergies et intolerances alimentaires. Demandez à notre personnel.

Los precios incluyen el 10% de IVA · 10% VAT INCLUDED / 10% TVA TTC