



CASTILLO
DE MONDA

M E N U



ENTRANTES | STARTERS

- Lonchas finas de lomo bajo**, verduras agridulces, mayonesa de kimchi & albahaca 14
Thin sliced entrecote, sweet and sour vegetables, kimchi & basil mayonnaise
- Steak tartare**, mostaza cítrica, encurtidos, yema ahumado 14
Steak tartare, citrus mustard, pickled vegetables, smoked egg yolk
- Salmorejo**, remolacha 10
Salmorejo, beetroot
- Espárragos verdes**, ras el hanout, huevo escalfado 8
Green asparagus, ras el hanout, poached egg
- Calamares fritos**, chile, sésamo, cilantro, lima, soja, ajo 12
Fried calamari, chile, sesame seeds, coriander, lime, soy, garlic
- Ensalada de tomates Ibéricos**, mozzarella, albahaca, piñones 12
Iberian tomato salad, mozzarella, basil, pine kernels
- Ensalada de judías verdes**, huevo cocido, patatas baby, dressing de albahaca 9
Green beans salad, boiled egg, baby potatoes, basil dressing
- Mousse de queso de cabra**, cebolla cevenne, nueces, rúcula, berros, tostas 12
Goats cheese mousse, cevenne onions, walnuts, rocket, watercress, toasts
- Tartar de Salmón**, gel de aguacate, katsuobushi, tostas de arroz & sésamo 12
Salmon tartare, avocado gel, katsuobushi, sesame rice toasts

SEGUNDOS PLATO | MAIN DISHES

Plato de verduras de la huerta , diferentes texturas & cocciones Vegetables from the garden, different textures & preparations	18
Atún , parrilla, vinagreta Niçoise, hierbas Tuna, grilled, Niçoise vinaigrette, herbs	22
Dorada , hinojo encurtido, gremolata, vinagreta de hierbas Seabream, pickled fennel, gremolata, herb vinaigrette	23
Arroz negro , carpaccio de gambón, calamares, mayonesa de sriracha & azafrán Black rice, prawn carpaccio, calamari, sriracha & saffron mayonnaise	22 ⁵
Arroz de campo , chorizo, secreto, pollo, guisantes, pimiento Spanish meat paella, chorizo, chicken, Iberian pork, peas, peppers	p.p. 14 min 2 pax
Tagliatelle pilpil , langostinos, ajo, perejil, chile, pimentón Tagliatelle pilpil, prawns, garlic, chile, parsley, "pimentón"	21
Solomillo de ternera , mantequilla café de parís, verduras verdes, hashbrown Fillet steak, café de paris butter, green veggies, hashbrown	26
Secreto Ibérico , de la barbacoa, caponata de verduras, espuma de alioli Secreto ibérico, from the BBQ, vegetables caponata, alioli foam	21
Steak tartare , mostaza cítrica, encurtidos, yema ahumado Steak tartare, citrus mustard, pickled vegetables, smoked egg yolk	26

PARA ACOMPAÑAR | SIDE DISHES

Plato de pan , mayonesa de zaatar, aceite de virgen extra edición limitada. Bread plate, zaatar mayonnaise, extra virgin olive oil limited edition	3 ⁵
Patatas fritas , mayonesa o ketchup Chips, mayonnaise or ketchup	4 ⁵
Ensalada mixta Mixed salad	5
Verduras de la temporada Seasonal vegetables	4 ⁵

POSTRES | DESSERTS

Coulant de chocolate , estofado de fresas, pimienta rosa, helado de nata Chocolate coulant, strawberries stew, pink pepper, ice cream	8
Secreto de fruta la pasión , coco, bizcocho, gelatina de regaliz Passionfruit surprise, coconut, biscuit, licorice gel	9
Tarta de queso de té macha , frutos rojos, helado de frambuesas Tea macha cheesecake, forrest fruit, raspberry ice cream	9
Varios sabores de helado & sorbetes (por bola) Various flavors of ice-cream & sorbets (per scoop)	2 ⁵

CAFÉ

Café Americano / Café Solo	2
Té / Infusiones	2
Infusión de hierba buena natural	3
Infusión de jengibre natural	3
Cappuccino / Con Leche / Sombra / Té Inglés	2 ²⁵
Café Irlandés, Francés, etc.	6 ⁵

VINO DE POSTRE

		
Lascas de Pedernal fresa (Cártama, Málaga)	19 ⁵	5
Lascas de Pedernal tinto (Cártama, Málaga)	24 ⁵	6 ⁵
Oliveros Naranja (Huelva)	16	4
Sauternes Chateau Violet Lamothe (Francia)	21	7
Alvear Pedro Ximenez (Montillo, Córdoba)		3 ⁵
Chinchilla Maestro Moscatel (Ronda, Málaga)	16	5

DIGESTIVOS

Licores, desde	4	Jaime I	21
Torres 10 Años	5	Hennessy VS	8
Carlos I Gran Reserva	8	Remy Martin VSOP	10
Carlos I Imperial XO	16	Remy Martin XO	21

"En cumplimiento del Reglamento (UE) N° 1169/2011, le informamos que tiene a su disposición información sobre el contenido en alérgenos de todos nuestros platos, rogamos solicite dicha información al personal del restaurante."

"In compliance with EU Regulation N° 1169/2011, information on the allergen content of our dishes is available. Please ask your waiter for this information"

"Este establecimiento sigue el REAL DECRETO 1420/2006, de 1 de diciembre sobre Parasitosis por Anisakis en productos de la pesca suministrados por establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades." "This establishment complies with Royal Decree 140/2006 of 1st of December regarding Parasitic Anisakis in fish products for those establishments supplying food for final consumption to individuals or groups".