



CASTILLO
DE MONDA

M E N U



ENTRANTES | STARTERS

- Lonchas finas de venado**, especias, calabaza asada, pistacho, trufa 14
Thinly sliced venison, spices, baked pumpkin, pistachio, truffle
- Steak tartar clásico (80 gr)**, perejil, alcaparras, chalotas, servido con tostadas 14
Steak tartare classic (80 gr), parsley, shallots, capers served with toast
- Crema de apio rave**, setas salteadas, trufa 10
Cream of celery root, sauteed mushrooms, truffle
- Calamares fritos**, chile, sésamo, cilantro, lima, soja, ajo 12
Fried calamari, chile, sesame seeds, coriander, lime, soy, garlic
- Ensalada de endivias**, nueces, setas, picatostes, huevo escalfado, dressing mostaza 12
Endives salad, walnuts, mushrooms, croutons, poached egg, mustard dressing
- 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 PLATOS | MAIN DISHES

Plato de verduras de la huerta , diferentes texturas & cocciones Vegetables from the garden, different textures & preparations	18
Atún , verduras de la temporada, salsa cremosa de pimiento asado Tuna, vegetables of the season, creamy baked red pepper sauce	23
Lomo de bacalao , coliflor asado, salsa cremosa de mostaza Cod loin, baked cauliflower, creamy mustard sauce	23
Arroz negro , gambón, calamares, mayonesa de sriracha & azafrán Black rice, prawns, calamari, sriracha & saffron mayonnaise	23
Arroz de campo , chorizo, secreto, pollo, guisantes, pimiento Spanish meat paella, chorizo, chicken, Iberian pork, peas, peppers	p.p. 14 min 2 pax
Estofado de venado , espuma de patatas, endibias caramelizadas, patatas crujientes Venison stew, potato foam, caramelized endives, crunchy potatoes	23
Solomillo de ternera , verduras de la temporada, salsa de hígado de pato Fillet steak, seasonal vegetables, duck liver sauce	26
Magret de pato , verduras asadas, puré de patatas, salsa de aceto balsámico Duck breast, baked vegetables, mashed potatoes, balsamic vinegar sauce	23
Steak tartar clásico (160 gr) , perejil, alcaparras, chalotas, servido con tostadas Steak tartare classic (160 gr), parsley, shallots, capers, served with toast	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	Ensalada mixta Mixed salad	5
Patatas fritas , mayonesa o ketchup Chips, mayonnaise or ketchup	4 ⁵	Verduras de la temporada Seasonal vegetables	4 ⁵

POSTRES | DESSERTS

Coulant de chocolate , dulce de leche, helado de canela, pera al vino tinto	9
Chocolate coulant, "dulce de leche", cinnamon ice cream, pear in red wine	
Trifle de chocolate , cerezas marinadas, almendra, bizcocho	9
Chocolate trifle, marinated cherries, almonds, biscuit	
Tarta de arándanos , almendras, nueces, helado de vainilla	9
Blueberry crumble, almonds, walnuts, vanilla ice cream	
Varios sabores de helado & sorbetes (por bola)	2 ⁵
Various flavors of ice-cream & sorbets (per scoop)	

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".