

# MonTolivo

—ITALIAN GRILL—

## MENU NAVIDAD 1

### ENTRANTES ( a compartir )

Ensalada de Burrata Caprese  
Berenjenas en Tempura  
(Con miel de Caña y Pesto)  
Revuelto de Jamón, Setas y Trufa negra

### PRINCIPAL ( a elegir )

Solomillo de ibérico al Carbón  
(con chanaína y graten de Queso)  
Lomos de Dorada a la Crema de Alcaparras  
(con guarnición de verduras salteadas)

### POSTRE

Profiteroles con nata y chocolate caliente

### BEBIDA

Cruzcampo, Refrescos, Vino Tinto Crianza DO  
Brindis Vino Frizzante Moscato

**Precio 25€/comensal (iva inc.)**

## MENU NAVIDAD 2

### ENTRANTES ( a compartir )

Surtido de Chacina Ibérica  
(Jamón Ibérico, Salchichón, Queso Viejo)  
Hojaldre con ensalada, queso de cabra, miel y pasas  
Provolone al Forno con Tomate y Alcaparras  
Croquetas de Rabo de Toro

### PRINCIPAL ( a elegir )

Carrillada de Ibérico al Pedro Ximénez  
(Guarnición de Patatas al ajo perejil)  
Lomo de Bacalao a la Crema de Piquillos  
(Guarnición de parmentier y verduras)

### POSTRE

Mediterráneo de Turrón con frutos rojos

### BEBIDA

Cruzcampo, Refrescos, Tinto Vega Real Crianza  
Brindis Vino Frizzante Moscato

**Precio 28€/comensal (iva inc.)**

## MENU NAVIDAD 3

### ENTRANTES ( a compartir )

Jamón Ibérico de Jabugo  
Gambas Blancas de Huelva  
Saqritos de crema de queso y bacon  
Chuletitas de Cordero lechal a la brasa

### PRINCIPAL ( a elegir )

Solomillo de Black Angus  
( con crema de foie y espárragos trigueros)  
Suprema de Salmón con espinacas y setas

### POSTRE

Mousse de Pistacho di Natale

### BEBIDA

Cruzcampo, Refrescos, Tinto Ramón Bilbao  
Brindis Vino Frizzante Moscato

**Precio 34€/comensal (iva inc.)**