



Monte

Gastro Café

Español

Cafés

EXPRESSO	1.50€
EXPRESSO DOBLE	2.50€
AMERICANO	1.70€
CORTADO	1.80€
CAFÉ CON LECHE	2.00€
CAPUCCINO	2.50€
LATTE MACCIATO	2.80€
ICED COFFEE	2.50€

Cafés Especiales

CARAJILLO	3.00€
BOMBÓN	2.00€
BOMBÓN VEGANO	3.50€
Expresso con dulce de leche vegano.	
MATCHA LATTE	4.50€
GOLDEN LATTE	4.00€
Cúrcuma, canela, maca, jengibre, pimienta.	
SUBMARINO	3.50€
Leche caliente con chocolate.	
AFFOGATO	4.00€
Expresso con helado de vainilla.	

Bebidas

AGUA	2.00€
AGUA CON GAS	2.00€
VICHY CATALÁN	2.50€
TÓNICA, GINGER ALE	3.00€
COCA COLA, COLA ZERO, FANTA NARANJA, NESTEA.	2.50€
KOMBUCHA	4.50€
ZUMO NATURAL DE NARANJA	3.50€
ZUMO DE PIÑA, ZUMO DE MELOCOTÓN	2.50€

Infusiones

MANZANILLA, CHAI, FRUTAS DEL BOSQUE, TE NEGRO, TE VERDE.	3.00€
--	-------

Licuados de la casa

OPCIÓN: +COLÁGENO (1.50€)

BLUE SHAKE	7.00€
Agua de coco, piña, sirope de arce, espirulina azul.	
SWEET VILA  	6.50€
Banana, mantequilla de maní, leche a elección.	
BERRY BEAUTIFUL  	6.50€
Arándanos, fresa, moras, mango, semillas de chía, leche.	
TUTTI FRUTTI	6.50€
Papaya, mango piña, melón, uva, agua.	

Dulces

ALFAJOR ARGENTINO 	3.20€
COOKIE VEGANA 	2.50€
BANANA BREAD    	5.80€
Con dulce de leche.	
CHEESECAKE   	7.00€
Con salsa de frutos rojos.	
BROWNIE    	6.00€
PANCAKES   	4.00€
+nutella/+chocolate0.70€	
+dulce de leche0.70€	
+fresas frescas0.70€	
CROISSANT   	2.50€
+nutella/+chocolate0.70€	
+jamón y queso1.50€	



GLUTEN



HUEVOS



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



MOSTAZA



SÉSAMO



FRUTOS DE
CASCARA



PESCADO

Tostadas

PAN con aceite de oliva  2.00€
(opción integral)

Ingredientes

- +Tomate rallado 0.70€
- +Jamón york 1.00€
- +Jamón serrano 1.50€
- +Queso manchego 1.20€
- +Queso crema 0.70€
- +Huevo 1.20€
- +Atún 1.00€
- +Aguacate 1.50€
- +Mermelada 0.70€
- +Mantequilla 0.70€
- +Mantequilla de maní 1.00€

Omelette

OMELETTE DE 3 HUEVOS  4.50€

Agrégale

- +Jamón york 1.00€
- +Jamón serrano 1.50€
- +Queso 1.20€
- +Aguacate 1.50€
- +Tomates asados 1.20€

Bruschettas

EN PAN DE MASA MADRE

TERRA   8.00€

Crema de berenjena asada,
setas salteadas, queso
gouda y cebolla crocante.

FRESCA   8.00€

Mash de aguacate y lima,
tomates asados, queso crema
y semillas de sésamo.

MEDITERRÁNEA   8.50€

Tapenade de olivas y piñones,
burrata, miel local, brotes de col
y reducción balsámica.

NÓRDICA     9.00€

Queso crema, cebollino,
pepino, salmón gravlax,
alcaparras y semillas tostadas.

Bowls

BOWL DE FRUTAS 6.00€

YOGUR BOWL   7.00€

Yogur griego, granola casera
y fruta fresca.

VEGGIE YOGURT BOWL  7.50€

BOWL VERDE   11.00€

Mix de verdes, fideos de calabacín,
brócoli, aguacate y alga wakame
con aliño de mantequilla de maní.

SUSHI BOWL     14.90€

Salmón gravlax, arroz, queso
crema, alga nori, aguacate, salsa de
soja, chucrut, pepino y gomasio.

POWER BOWL   11.90€

Quinoa, lentejas, olivas, tomate,
queso bocconcini y aliño de mostaza.

LA CUÑA BOWL   12.90€

Lechuga, calabacín, setas
salteadas, y pollo en salsa de
queso azul con crocante de
semillas y cheddar madurado.

Sandwiches

DE HUEVO    8.50€

Huevo, queso gouda, lechuga,
mayonesa de alcaparra.

EL VEGGIE   8.50€

Tofu marinado, aguacate, chucrut,
tomate, rúcula y mayonesa casera.

EL VOLADOR   8.50€

Pollo, rúcula, cheddar,
tomate y salsa muhamara.

TOSTADO    7.50€

CON HUEVO   
Mix de quesos, jamón york
y huevo a la plancha.



GLUTEN



HUEVOS



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



MOSTAZA



SÉSAMO



FRUTOS DE
CÁSCARA



PESCADO

Vinos

VINO TINTO DE LA CASA	3.50€
RIOJA	3.50€
RIBERA DEL DUERO	3.50€
VERDEJO	3.50€
CHARDONNAY BLANCO	3.50€
VINO ROSADO	3.50€
CAVA BRUT	5.00€
BOTELLA VINO	15.00€
BOTELLA CHIANTI (ITA)	18.00€
BOTELLA MALBEC (ARG)	30.00€
BOTELLA CAVA	15.00€
TINTO DE VERANO	3.50€
SANGRÍA	4.00€
JARRA DE SANGRÍA	15.00€

Combinados (INCLUYE EL REFRESCO)

ABSOLUT	7.00€
SMIRNOFF	6.00€
BEEFEATER	6.00€
BOMBAY SAPHIRE	7.00€
MARTIN MILLER	9.00€
BARCELÓ	7.00€
JB	6.00€
BLACK LABEL	9.00€
HAVANA 7 AÑOS	9.00€
CARDHÚ 12 AÑOS	12.00€
FERNET	6.00€

Birras

CAÑA/RADLER 	2.00€
PINTA/RADLER 	4.00€
ESTRELLA DE LEVANTE 	2.50€
ESTRELLA GALICIA 	3.00€
ALAHAMBRA VERDE 	3.50€
CERVEZA SIN ALCOHOL	3.00€

Aperitivos

VERMUT DE LA CASA	3.50€
VERMUT BLANCO	3.50€
VERMUT SELECCIÓN	4.50€
APEROL SPRITZ	7.00€
CAMPARI NARANJA	6.00€

Cócteles

MOJITO Ron, lima, menta, azúcar, agua con gas.	7.00€
MIMOSA Cava y zumo de naranja.	7.00€
MONTE MULE Ginebra, ginger beer, lima.	7.00€
MARGARITA Tequila, jugo de limón y triple seco.	7.00€
NEGRONI Ginebra, campari, vermouth rojo.	7.00€
PIÑA COLADA FROZEN Ron, piña, coco.	8.00€
DAIQUIRI FROZEN Ron, lima y a elegir: Fresa ó Mango	8.00€

Licores

BAILEYS	4.50€
JAGERMASTER	5.00€

Gracias por tu visita!

@monte_gastro_cafe

Tapas

ANTIPASTI TOSCANO 	5.80€
Antipasti de ibérico, queso grana y dátiles. Dos unidades.	
HUMMUS BETABEL  	6.00€
Hummus de betabel con pan pita y vegetales de estación.	
BURRATA MEDITERRÁNEA  	7.50€
Burrata con tomates asados, reducción de balsámico y pan.	
TIRADITO DE GLAVLAX 	7.50€
Lonjas de salmón curado acompañado de salsa ponzu y limón encurtido.	
CORAZÓN DE ALCACHOFA  	5.00€
Con salsa de queso azul y balsámica.	
TAPA HUEVO   	3.50€
Tapa de huevo, pimiento asado y pan.	
TAPA MAR    	3.50€
Tapa de boquerón, babaganoush, queso crema y pan.	
GILDA 	5.00€
Anchoa, aceituna y piparra. Dos unidades.	
OLIVAS	2.00€
Ración de aceitunas marinadas al limón y tomillo.	

Tabla Monte

Variedad de cuatro quesos, jamón ibérico, dátiles, almendras saladas, aceitunas marinadas y pan.	22.00€
--	--------

Bruschettas EN PAN DE MASA MADRE

TERRA  	8.00€
Crema de berenjena asada, setas salteadas, queso gouda y cebolla crocante.	
FRESCA  	8.00€
Mash de aguacate y lima, tomates asados, queso crema y semillas de sésamo.	
NÓRDICA    	9.00€
Queso crema, cebollino, pepino, salmón gravlax, alcaparras y semillas tostadas.	

Postres

ALFAJOR ARGENTINO 	3.20€	CHEESECAKE   	7.00€
COOKIE VEGANA 	2.50€	Con salsa de frutos rojos.	
BANANA BREAD    	5.80€	PANCAKES   	4.00€
BROWNIE    	6.00€	+nutella 0.70€	
		+chocolate 0.70€	
		+dulce de leche 0.70€	
		+fresas frescas 0.70€	

Bebidas

AGUA, AGUA CON GAS.	2.00€
COCA COLA, COLA ZERO, FANTA NARANJA, NESTEA, VICHY CATALÁN, ZUMO.	2.50€
TÓNICA, GINGER ALE.	3.00€
KOMBUCHA	4.50€

Vinos

VINO TINTO DE LA CASA	3.50€
RIOJA	3.50€
RIBERA DEL DUERO	3.50€
VERDEJO	3.50€
CHARDONNAY BLANCO	3.50€
VINO ROSADO	3.50€
CAVA BRUT	5.00€
BOTELLA VINO	15.00€
BOTELLA CHIANTI (ITA)	18.00€
BOTELLA MALBEC (ARG)	30.00€
BOTELLA CAVA	15.00€
TINTO DE VERANO	3.50€
SANGRÍA	4.00€
JARRA DE SANGRÍA	15.00€

Combinados (INCLUYE EL REFRESCO)

ABSOLUT	7.00€
SMIRNOFF	6.00€
BEEFEATER	6.00€
BOMBAY SAPHIRE	7.00€
MARTIN MILLER'S	9.00€
BARCELÓ	7.00€
JB	6.00€
JOHNNY WALKER - BLACK LABEL	9.00€
HAVANA CLUB 7 AÑOS	9.00€
CARDHÚ 12 AÑOS	12.00€
FERNET	6.00€

Birras

CAÑA/RADLER 	2.00€
PINTA/RADLER 	4.00€
ESTRELLA DE LEVANTE 	2.50€
ESTRELLA GALICIA 	3.00€
ALHAMBRA VERDE 	3.50€
CERVEZA SIN ALCOHOL	3.00€

Aperitivos

VERMUT DE LA CASA	3.50€
VERMUT BLANCO	3.50€
VERMUT SELECCIÓN	4.50€
APEROL SPRITZ	7.00€
CAMPARI NARANJA	6.00€

Cockteles

MOJITO Ron, lima, menta, azúcar, agua con gas.	7.00€
MIMOSA Cava y zumo de naranja.	7.00€
MONTE MULE Ginebra, ginger beer, lima.	7.00€
MARGARITA Tequila, jugo de limón y triple seco.	7.00€
NEGRONI Ginebra, campari, vermouth rojo.	7.00€
PIÑA COLADA FROZEN Ron, piña, coco.	8.00€
DAQUIRI FROZEN Ron, lima y a elegir: Fresa ó Mango	8.00€

Licores

BAILEYS	4.50€
JAGERMASTER	5.00€

Gracias
por tu visita!

@monte_gastro_cafe