La Monda

VINOS Y TAPAS

Para abrir boca / To start

	TAPA	PLATO
JAMÓN IBÉRICO / Iberian ham Sobre pan cristal y tomate triturado */ On crystal bread with crushed tomato*	6,00€ (25 gr.)	17,00€ (100 gr.)
SELECCIÓN DE QUESOS DE ANDALUCÍA Y NACIONALES / Selection of Andalusian and Spanish cheeses Payoyo, Mahón y cabrales con miel o mermelada de tomate */ Payoyo, Mahón and cabrales cheese with honey or tomato jam*	4,00€	13,00€
NUESTRA ENSALADILLA DE GAMBÓN AL AJILLO / Our garlic prawn "ensaladilla" Emulsión de piquillos, gamba de cristal frita y polvo de aceituna negra */Creamy potato and seafood salad, piquillo pepper emulsion, crispy fried whole baby prawn and black olive powder*	5,50€	10,90€
SALMOREJO DE REMOLACHA / Beetroot salmorejo Sardina ahumada y aceite de albahaca tierra de aceituna negra */ Smoked sardine and basil oil, black olive "soil"*	4,00€	
BRAVAS COREANAS / Korean-style "bravas"	6,50€	
CROQUETA DEL DÍA / Croquette of the day Cremosas, pregunten la variedad del día */ Creamy, ask about today's variety.*	3,90€ (2U)	12,90€ (8U)
PIMIENTOS DEL PADRÓN / Padrón peppers (small green peppers, lightly fried, occasionally spicy) Con escamas de sal */ With sea salt flakes*	5,50€	10,00€

Ensaladas y Verduras / Salad and Fresh Vegs

CARPACCIO DE CALABACÍN / Zucchini carpaccio Con burrata al tartufo, pesto de pistachos, albahaca fresca */ With truffle burrata, pistachio pesto, fresh basil*		14,90€
BERENJENA ASADA / Roasted eggplant Ajoblanco de almendras, dukkah de avellanas, AOVE */ Almond ajoblanco, hazelnut dukkah, extra virgin olive oil*		9,90€
ENSALADA DE TEMPORADA / Seasonal salad Verduras y frutos de temporada, vinagreta de la casa */ Seasonal vegetables and fruits, house vinaigrette*	7,50€ (media)	11,90€

Paellas y Arroces / Paellas and Rice Dishes

PAELLA DE VERDURAS / Vegetable paella Setas, mini alcachofas y espárragos */ Mushrooms, mini artichokes and asparagus*	18,00€
PAELLA DE ARROZ NEGRO / Black rice paella Calamar y alioli de jengibre y lima */ Squid and ginger-lime aioli*	20,00€
MELOSO DE PULPO FRITO / Creamy fried octopus rice Azafrán y vino de Jerez */ Saffron and sherry wine*	18,00€

Servicio de pan y picos: 1,50€ / Bread and breadsticks service: €1.50

IVA INCLUIDO EN LOS PRECIOS | VAT INCLUDED

Carnes / Meats

	TAPA	PLATO
CARRILLERAS DE CERDO / Pork cheecks Guisada a nuestro estilo con parmentier de patatas */ Braised in our signature style, served with a potato parmentier*	6,50€	17,00€
LAGRIMITAS DE POLLO DE MI ABUELA CONCHITA / My grandmother Conchita's chicken "lagrimitas" Con salsa teriyaki */ With teriyaki sauce*	5,00€	15,00€
ABANICO IBÉRICO A LA PARRILLA / Grilled Iberian pork "abanico" Patatas fritas y pimientos del padrón */ French fries and padrón peppers*		17,00€
BURGER DE TXULETA DE VACA / Beef "txuleta" burger Con queso payoyo, cebolla caramelizada al PX y mayonesa ahumada */ Payoyo cheese, PX-caramelized onion, smoked mayonnaise and fried sweet potato sticks*		18,00€
SOLOMILLO DE VACA MADURADA A LA PARRILLA / Grilled aged beef tenderloin Con parmerntier trufado */ With truffled parmentier*		25,00€
COSTILLAS DE CERDO A BAJA TEMPERATURA / Low-temperature pork ribs Al horno con barbacoa casera y bastones de boniato frito *Oven-baked with homemade barbecue sauce and fried / sweet potato sticks*		18,50€

Del Mar / From the Sea

	TAPA	PLATO
GAMBONES AL AJILLO / Garlic king prawns Con jengibre lima y cilantro */ With ginger, lime and coriander*		18,90€
MEJILLONES AHUMADOS / Smoked mussels Con leche de coco y curry thai amarillo */ Smoked mussels in coconut milk with yellow Thai curry*	7,00€	13,90€
CHOCOS FRITOS / Fried cuttlefish Alioli de su tinta y limón */ Squid-ink aioli and lemon*	6,00€	12,90€
TOSTA DE ATÚN ROJO Y MAYO TRUFADA / Bluefin tuna tostada with truffle mayonnaise		15,00€ (Unidad)

Postres / Desserts

TORRIJA CARAMELIZADA / Caramelized "torrija" (Spanish-style French toast) Helado de vainilla, crema inglesa de coco y ralladura de lima */ Vanilla ice cream, coconut custard cream and lime zest*	6,00€
TARTA DE QUESO / Cheesecake Frutos rojos y miel de caña */ Red berries and cane honey*	6,00€

Cócteles Clásicos

ESPRESSO MARTINI · 10.00€
Vodka, tía maría, espresso y sirope de azúcar / *Vodka, Tia Maria, espresso, and sugar syrup.*

MARGARITA· 10.00€
Tequila, triple seco, zumo de lima y sirope de azúcar / *Tequila, triple sec, lime juice, and sugar syrup.*

PORNSTAR MARTINI· 12.00€
Vodka de vainilla, licor de maracuyá, puré de maracuyá, lima y vainilla. Acompañado de un shot de cava / *Vanilla vodka, passion fruit liqueur, passion fruit puree, lime, and vanilla. Served with a shot of cava.*

BLOODY MARY· 10.00€
Vodka, zumo de tomate, limón y nuestro preparado especial de especias / *Vodka, tomato juice, lemon, and our special blend of spices.*

NEGRONI· 10.00€
Ginebra, vermut rojo y bitter italiano / *Gin, red vermouth and Italian bitters.*

MOJITO· 10.00€
Ron blanco, lima fresca, azúcar, hierbabuena y agua con gas / *White rum, fresh lime, sugar, mint, and sparkling water.*

OLD FASHIONED· 10.00€
Bourbon o whisky, azúcar, bitter aromático y piel de naranja / *Bourbon or whiskey, sugar, aromatic bitters, and orange peel.*

CAIPIRIÑA· 10.00€
Lima fresca, cachaça y azúcar moreno / *Fresh lime, cachaça and brown sugar.*

DAIQUIRI· 10.00€
Ron blanco, zumo de lima fresca y azúcar / *White rum, fresh lime juice, and sugar.*

PIÑA COLADA· 10.00€
Ron blanco, crema de coco y zumo de piña / *White rum, cream of coconut, and pineapple juice.*

APEROL SPRITZ · 10.00€
Aperol, cava y agua con gas / *Aperol, cava, and sparkling water.*

HUGO SPRITZ · 10.00€
Licor de saúco, limón, cava y agua con gas / *Elderflower liqueur, lemon, cava, and sparkling water.*

Bebidas

CERVEZAS

Alhambra Especial de tirador cortada (HALF)	2,20€
Alhambra Especial de tirador pinta	4,00€
Alhambra 1925	3,50€
Alhambra Roja	3,50€
San Miguel sin Gluten	3,50€
San Miguel 00 Tostada	3,50€
San Miguel Shandy	3,50€

SANGRÍA Y TINTO DE VERANO	Mediano	Grande	Jarra
Tinto de Verano	3,00€	4,00€	15,00€
Sangría de Vino Tinto (Elaborada con fruta natural y nuestra receta maestra)	5,00€	10,00€	20,00€
Sangría Blanca (Fresca, cítrica y con fruta natural cortada)	5,00€	10,00€	20,00€
Sangría Rosé (Nuestra versión más ligera y aromática con vino Excellens Rosé, cava y frutos rojos)	5,00€	10,00€	20,00€

REFRESCOS

Pepsi	2,20€
Pepsi Zero	2,20€
Pepsi Zero Zero	2,20€
Kas Naranja	2,20€
Kas Limón	2,20€
Seven Up	2,20€

ZUMOS

Zumo de Piña	2,20€
Zumo de Melocotón	2,20€

ZUMOS NATURALES

Limón (o Limón con Hierbabuena)	3,50€
Naranja	3,50€

AGUA

Mineral · 50 CL		2,00€
Mineral · 1L		3,50€
Gas	2,50€	4,00€

Combinados 8,00€

Elaborados con bebidas de primeras marcas y refresco a elegir. *Disponibles con: Ginebra, Vodka, Ron o Whisky.*

Destilados: Tequila · Mezcal · Brandy
Licores: Miura · Limoncello · Pacharán · Licor de Hierbas · Jägermeister *(Consultar precios).*