CASA MONO
Nº37
TUTOR
KITCHEN - DRINKS & FRIENDS
MADRID

CARTA DE ALÉRGENOS

ENTRANTES FRÍOS

SALMOREJO CASA MONO 10
con virutas de jamón ibérico y huevo

ENSALADILLA CREMOSA 10
con gambón

ENSALADA DE TOMATE IBÉRICO CON VENTRESCA 12
y AOVE de aceituna picual

BURRATA ARTESANA 15
con tomate cherry, albahaca y aceite de trufa negra

TARTAR DE SALMÓN 16
con guacamole

HUMMUS LIBANÉS 10
con carne especiada y granada

JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO (Juan Pedro Domecq) 27
con pan de leña y tomate

ENTRANTES CALIENTES

PULPO A LA PARRILLA 22
con patatas ajadas

BERENJENA A LA PARMIGIANA 11
gratinada con parmesano

LANGOSTINO KATAIFI 14
con guacamole y curry rojo

GYOZAS JAPONESAS CON ENSALADA DE WAKAME 10
y mahonesa de ají-rocoto

FLORES DE ALCACHOFA CONFITADAS 15
con cecina y parmesano

TEMPURA DE VERDURAS 11
con salsa de soja y miel

LAS CROQUETAS DE MONO 11
de jamón ibérico

HUEVOS ROTOS 12
con patatas y jamón de bellota

TIRAS DE POLLO DE CORRAL CRUJIENTES 11
con salsa sweet chili

PARRILLADA DE VERDURAS DE TEMPORADA 12
calabacín, berenjena, espárrago triguero
LIBRE ALÉRGENOS

CARNES

HAMBURGUESA CASA MONO 18
con queso cheddar en crema y guacamole criollo

INDIAN CHICKEN 18
curry, arroz basmati y pistachos

JARRETE DE CORDERO 22
con parmentier de patata

STEAK TARTAR CORTADO A CUCHILLO 20
con salsa de mostaza y finas hierbas

CANELONES DE RABO DE TORO 18
gratinados al horno

SECRETO IBÉRICO A BAJA TEMPERATURA 18
con setas y salsa cantonesa

CARRILLERA DE TERNERA 21
a cocción lenta sobre puré de boniato

COCHINILLO CRUJIENTE DESHUESADO 23
a baja temperatura y rostizado al horno

SOLOMILLO DE VACA GALLEGA 24
clásico, con patatas y pimiento de padrón
LIBRE ALÉRGENOS

CENTRO DE LOMO ALTO A LA PARRILLA 22
con guarnición · precio por persona · mínimo 2 personas
LIBRE ALÉRGENOS

PESCADOS

CHIPIRONES A LA PLANCHA 19
con salsa de mango y tomate rosa

RAVIOLI DE GAMBA ROJA 16
con emulsión de citricos

KU BAK SHANGHAI 19
salteado de chipirones con gambas y arroz crujiente

LINGUINI A LA MARINERA 18
con almejas y gambón

TATAKI DE ATÚN 20
con matices tropicales y japoneses

MERLUZA A LA MADRILEÑA 22
clásico actualizado con patata baby

LOMO DE LUBINA SALVAJE 22
con salsa pochkmai

POSTRES

BROWNIE CON HELADO 7
con chocolate caliente

TIRAMISÚ DE LA MAMMA 7
con bizcocho savoiardi

TARTA DE QUESO 7
con frutos rojos

TARTA DE DULCE DE LECHE 7
con galleta

TARTA FINA DE MANZANA 7
con helado artesano de vainilla

HELADOS 7
vainilla · chocolate · fresa · mango · avellana

PRECIOS IVA INCLUIDO / SERVICIO DE PAN 2€

PREGUNTE POR NUESTRO MENÚ INFANTIL
DISPONEMOS DE PRODUCTOS PARA CELÍACOS

CASAMONOMADRID
CASAMONOMADRID
WWW.CASAMONOMADRID.COM

"Los pescados servidos, crudos o poco cocinados cumplen la normativa de prevención de seguridad alimentaria del Real Decreto 1420/2006."

CASA MONO
Nº37
TUTOR
KITCHEN - DRINKS & FRIENDS
MADRID

ALLERGEN MENU

COLD STARTERS

CASA MONO SALMOREJO 10
with shavings of Iberian cured ham and egg

CREAMY POTATOE AND TUNA SALAD 10
with prawns and mayonnaise sauce

IBERIAN TOMATOE SALAD WITH TUNA BELLY 12
and AOVE of picual olive

HANDMADE BURRATA 15
with cherry tomato, basil and black truffle oil

SALMON TARTAR 16
with avocado

LIBANESE HUMMUS 10
with spicy meat and pomegranate

JAMÓN DE BELLOTA (acorn-fed cured ham) 100% Iberian 27
(Juan Pedro Domecq) with wood fired-bread and tomatoe

HOT STARTERS

GRILLED OCTOPUS 22
with mashed potatoes

AUBERGINE PARMIGIANA 11
gratin with parmesan cheese

KATAIFI PRAWN 14
with guacamole and red curry

GYOZAS WITH SEAWEED WAKAME SALAD 10
and aji pepper rocoto mayonnaise

CANDIED ARTICHOKE FLOWERS 15
with cecina (cured beef ham) and parmesan cheese

VEGETABLES TEMPURA 11
with soya and honey sauce

MONO CROQUETTES 11
of Iberian cured ham

HUEVOS ROTOS 12
fried eggs over potatoes and jamón de bellota (acorn-fed cured ham)

FREE-RANGE CHICKEN STRIPS 11
with sweet chili sauce

GRILLED SEASON VEGETABLES 12
courgette, aubergine, wild asparagus
FREE ALLERGENS

MEATS

CASA MONO HAMBURGER 18
with cream cheddar cheese and creole guacamole

INDIAN CHICKEN 18
curry, basmati rice and pistachios

LAMB SHANK 22
with potato parmentier

STEAK TARTAR CUT BY KNIFE 20
with mustard sauce and fine herbs

CANNELLONI WITH BULL'S TAIL 18
baked au gratin

LOW-TEMPERATURE IBERIAN SECRET 18
with mushrooms and cantonese sauce

BEEF CHEEKS 21
slow-cooked over sweet potato puree

BONED SUCKING PIG 23
cooked at low temperature and roasted in oven

GALICIAN COW SIRLOIN 24
classic, with potatoes and Padrón peppers
FREE ALLERGENS

GRILLED VEAL HIGHTENDERLOIN 22
with sidedish · price per person · minimun 2 people
FREE ALLERGENS

FISHES

GRILLED SQUIDS 19
with mango sauce and pink tomato

RED PRAWN RAVIOLI 16
with citrus emulsion

SHANGHAI KU BAK 19
sauteed squids with prawns and crispy rice

SEAFOOD LINGUINI 18
with clams and prawn

TUNA TATAKI 20
with tropical and japanese nuances

HAKE MADRILEÑA STYLE 22
updated classic with baby potatoes

WILD SEA BASS LOIN 22
with pochkmai sauce

DESSERTS

BROWNIE WITH ICE CREAM 7
and hot chocolate

TIRAMISU "DE LA MAMMA" 7
with savoiardi sponge cake

CHEESE CAKE 7
with berries

DULCE DE LECHE CAKE 7
with cracker

FINE APPLE PIE 7
with artisanal ice-cream vanilla

ICE CREAMS 7
vanilla · chocolate · strawberry · mango · hazelnut

TAX INCLUDED / BREAD SERVICE: 2€

ASK FOR OUR KIDS MENU
WE HAVE PRODUCTS FOR CELIACS

CASAMONOMADRID
CASAMONOMADRID
WWW.CASAMONOMADRID.COM

"The fishes served, raw or undercooked, comply with the European food safety regulations on Royal Decree 1420/2006."