

## CARTA DE ALÉRGENOS

### ENTRANTES FRÍOS

ENSALADILLA CREMOSA 13  
con gambón

ENSALADA DE TOMATE IBÉRICO CON VENTRESCA 13  
y AOVE de aceituna picual

ENSALADA DE QUESO DE CABRA 13  
con frutos rojos y cebolla crujiente

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

TARTAR DE SALMÓN 16  
con guacamole

AGUACATE ASADO 15  
con tartar de atún marinado

HUMMUS LIBANÉS 11  
con carne especiada y granada

JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO 27  
D.O. Juan Pedro Domecq

### ENTRANTES CALIENTES

PULPO A LA PARRILLA 24  
con patatas ajadas

BERENJENA A LA PARMIGIANA 13  
gratinada con parmesano

GYOZAS JAPONESAS CON ENSALADA DE WAKAME 11  
y mahonesa de aji-rocoto

FLORES DE ALCACHOFA CONFITADAS 15  
con cecina y parmesano

TEMPURA DE VERDURAS 11  
con salsa de soja y miel

LAS CROQUETAS DE MONO 12  
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

TAJINE DE CORDERO 22  
tradicional, con cuscús y verduras baby

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 20  
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 24  
con guarnición · precio por persona · mínimo 2 personas **LIBRE ALÉRGENOS**

### PESCADOS

CHIPIRONES A LA PLANCHA 22  
con salsa de mango y tomate rosa

RAVIOLI DE GAMBA ROJA 18  
con emulsión de cítricos

KU BAK SHANGHAI 22  
salteado de chipirones con gambas y arroz crujiente

TATAKI DE ATÚN 20  
con matices tropicales y japoneses

MERLUZA A LA MADRILEÑA 22  
clásico actualizado con patata baby

LOMO DE LUBINA EN SALSA POCHKMAI 22  
con espárragos verdes

RAPE AL HORNO 20  
a la bilbaína · precio por persona · mínimo 2 personas

### 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

PREGUNTE POR NUESTRO MENÚ INFANTIL  
DISPONEMOS DE PRODUCTOS PARA CELÍACOS

PRECIOS IVA INCLUIDO / SERVICIO DE MESA 2€

CASAMONOMADRID  
 CASAMONOMADRID  
WWW.CASAMONOMADRID.COM

## ALLERGEN MENU

### COLD STARTERS

- CREAMY POTATOE AND TUNA SALAD 13  
with prawns and mayonnaise sauce
- IBERIAN TOMATOE SALAD WITH TUNA BELLY 13  
and AOVE of picual olive
- GOAT CHEESE SALAD 13  
with red fruits and crispy onion
- HANDMADE BURRATA 15  
with cherry tomato, canons and black truffle oil
- SALMON TARTAR 16  
with avocado
- ROASTED AVOCADO 15  
with marinated tuna tartar
- LIBANESE HUMMUS 11  
with spicy meat and pomegranate
- JAMÓN DE BELLOTA (acorn-fed cured ham) 100% Iberian 27  
D.O. Juan Pedro Domecq

### HOT STARTERS

- GRILLED OCTOPUS 24  
with mashed potatoes
- AUBERGINE PARMIGIANA 13  
gratin with parmesan cheese
- GYOZAS WITH SEAWEED WAKAME SALAD 11  
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 12  
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 TAJINE 22  
traditional, with couscous and baby vegetables
- 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 20  
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 24  
with sidedish · price per person · minimum 2 people **FREE ALLERGENS**

### FISHES

- GRILLED SQUIDS 22  
with mango sauce and pink tomato
- RED PRAWN RAVIOLI 18  
with citrus emulsion
- SHANGHAI KU BAK 22  
sauteed squids with prawns and crispy rice
- TUNA TATAKI 20  
with tropical and japanese nuances
- HAKE MADRILEÑA STYLE 22  
updated classic with baby potatoes
- SEA BASS LOIN IN POCHKMAI SAUCE 22  
with green asparagus
- BAKED MONKFISH 20  
bilbaína style - price per person - minimum 2 persons

### 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