



CARTA DE ALÉRGENOS

ENTRANTES FRÍOS

ENSALADILLA CREMOSA 11
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 (Juan Pedro Domecq) 27
con pan de leña y tomate 

ENTRANTES CALIENTES

PULPO A LA PARRILLA 22
con patatas ajadas 


BERENJENA A LA PARMIGIANA 12
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 22
con guarnición · precio por persona · mínimo 2 personas **LIBRE ALÉRGENOS**

PESCADOS

CHIPIRONES A LA PLANCHA 20
con salsa de mango y tomate rosa 

RAVIOLI DE GAMBA ROJA 18
con emulsión de cítricos 

KU BAK SHANGHAI 20
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 SALVAJE 22
con salsa pochkmai 

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 11
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
(Juan Pedro Domecq) with wood fired-bread and tomatoe

HOT STARTERS

- GRILLED OCTOPUS 22
with mashed potatoes
- AUBERGINE PARMIGIANA 12
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 22
with sidedish · price per person · minimum 2 people **FREE ALLERGENS**

FISHES

- GRILLED SQUIDS 20
with mango sauce and pink tomato
- RED PRAWN RAVIOLI 18
with citrus emulsion
- SHANGHAI KU BAK 20
sauteed squids with prawns and crispy rice
- 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
- 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