



— B L U E —
MONKEY
Salou

LA GARTA

¿SABES DISFRUTAR
DEL PLACER?





EL
PLACER
ES
PARA
AQUEL
QUE LO
SABE
DISFRUTAR



ENSALADAS

| | |
|--|--------|
| DE VENTRESCA DE ATUN, CEBOLLA DULCE Y VINAGRETA DE OLIVADA | 14,50€ |
| DE QUESO DE CABRA CON CRUJIENTE DE KATAFI Y VINAGRETA DE FRUTOS ROJOS. | 11,50€ |
| CESAR CON POLLO CAJUN. | 11,70€ |
| DE CARPACCIO DE TOMATE, CON BURRATA Y PESTO. | 12,50€ |
| POKEWOL DE ATUN ROJO MARINADO EN SOJA | 15,90€ |

TAPAS

| | |
|--|--------|
| HUEVOS ROTOS CON TARTUFATA Y FOIE | 13,50€ |
| BRAVAS BLUE MONKEY | 6,70€ |
| ALMEJAS A LA MARINERA | 16,00€ |
| BERBERECHOS A LA PLANCHA | 16,70€ |
| CALAMARES A LA ANDALUZA | 9,50€ |
| TABLA DE PALETILLA IBERICA CON PAN DE CRISTAL CON TOMATE | 19,00€ |
| TARRINA DE FOIE MI-CUIT HECHA POR EL CHEF CON CONFITURA DE HIGOS | 13,70€ |
| CROQUETAS DE POLLO RUSTIDO | 9,20€ |
| EDAMMAME FRITO CON KIMCHI | 6,50€ |
| GYOZAS CASERAS CON TERIYAKI | 8,80€ |
| TIRA DE POLLO CAJUN CON ALIOLI DE MOSTAZA ANTIGUA | 9,70€ |
| PAN DE AJO | 2,50€ |
| PAN DE CRISTAL CON TOMATE | 2,80€ |



TARTAR

| | |
|---|--------|
| DE ATUN ROJO SOBRE AGUACATE | 21,00€ |
| DE DOS SALMONES BLUE MONKEY | 18,00€ |
| DE ANGUILA AHUMADA DEL DELTA CON MANZANA VERDE Y FRESAS | 18,70€ |
| DE STEAK TARTAR DE SOLOMILLO DE TERNERA PREMIUM | 19,50€ |



VEGANOS

| | |
|--|--------|
| TEMPURA DE VERDURAS CON TERIYAKI | 7,90€ |
| EDAMAME CON SALSA KIMCHI | 6,90€ |
| PAELLA DE VERDURAS (MINIMO 2 PERSONAS) | 11,70€ |



ARROCES

| | |
|---------------------------------|--------|
| PAELLA DEL 'SENYORET' | 14,90€ |
| ARROZ CALDOSO CON BOGAVANTE | 21,90€ |
| ARROZ NEGRO CON SEPIA Y ALMEJAS | 15,70€ |



PESCADOS

| | |
|---|--------|
| BACALAO GRATINADO AL ESTILO DEL CHEF | 16,00€ |
| SUPREMA DE SALMON A LA PARRILLA | 15,50€ |
| SALMON EN TEMPURA CON TERIYAKI Y SESAMO | 16,00€ |
| PATA DE PULPO BRASEADO CON PIMENTON DE LA VERA | 22,40€ |
| TATAKY DE ATUN ROJO | 21,00€ |
| CALAMARCITOS DE PLAYA A LA PLANCHA SOBRE CAMA DE CEBOLLA CAMELIZADA EN SU PROPIA TINTA | 22,90€ |




GARNES

| | |
|--|--------|
| ENTRECOT DE TENERA GALLEGA MADURADO | 15,50€ |
| SOLOMILLO DE TERNERA PREMIUM A LA PARRILLA | 21,00€ |
| SOLOMILLO DE TERNERA PREMIUM ROSSINI | 25,90€ |
| TIMBAL DE COCHINILLO ASADO A BAJA TEMPERATURA Y REDUCCION DE SU JUGO | 13,70€ |
| TATAKY DE MAGRET DE PATO SOBRE MANZANA CAMELIZADA Y SALSA PEDRO XIMENEZ | 16,50€ |
| LINGOTE DE TERNERA MADURADO | 29,90€ |

HAMBURGUESAS

| | |
|---|--------|
| TERNERA BLACK ANGUS CON QUESO DE CABRA Y CEBOLLA CAMELIZADA | 12,50€ |
| MAGRET DE PATO CON MANZANA Y FOIE | 15,70€ |
| COCHINILLO IBERICO CON SALSA BARBACOA | 15,70€ |
| DE POLLO EMPANADO CAJUN | 10,90€ |





ORIENTAL

BIG ORANGE 14,80€
GAMBA EN TEMPURA, AGUACATE, QUESO CREMA, MANGO ENVUELTO EN SALMON FLAMBE

RED DEVIL 12,70€
GAMBA EN TEMPURA, AGUACATE, ENVUELTO EN TATAKI DE ATUN

TUNA LOVE 13,50€
BURRATA, FRESA, AGUACATE, ENVUELTO EN TATAKY DE ATUN

AMAZONICO 14,70€
ESPARRAGO VERDE, FOIE MI-CUIT, CEBOLLA CARAMELIZADA, ENVUELTO EN SOLOMILLO DE TERNERA FLAMBEADO

VOLCANO DE SALMON 17,00€
MAKI EN TEMPURA DE AGUACATE, QUESO CREMA CON TOPPING DE TARTAR DE SALMON ESPECIADO

VOLCANO DE ATUN 19,00€
MAKI EN TEMPURA RELLENO DE QUESO CREMA Y AGUACATE CON CON TOPPING DE TARTAR DE ATUN

STEAK VOLCANO 18,00€
MAKI EN TEMPURA DE FOIE MI-CUIT CON TARTAR DE TERNERA GALLEGA

CHICKEN TEMPURA 10,50€
MAKI RELLENO DE POLLO, ESPARRAGO, MOSTAZA ANTIGUA Y CEBOLLA CARAMELIZADA

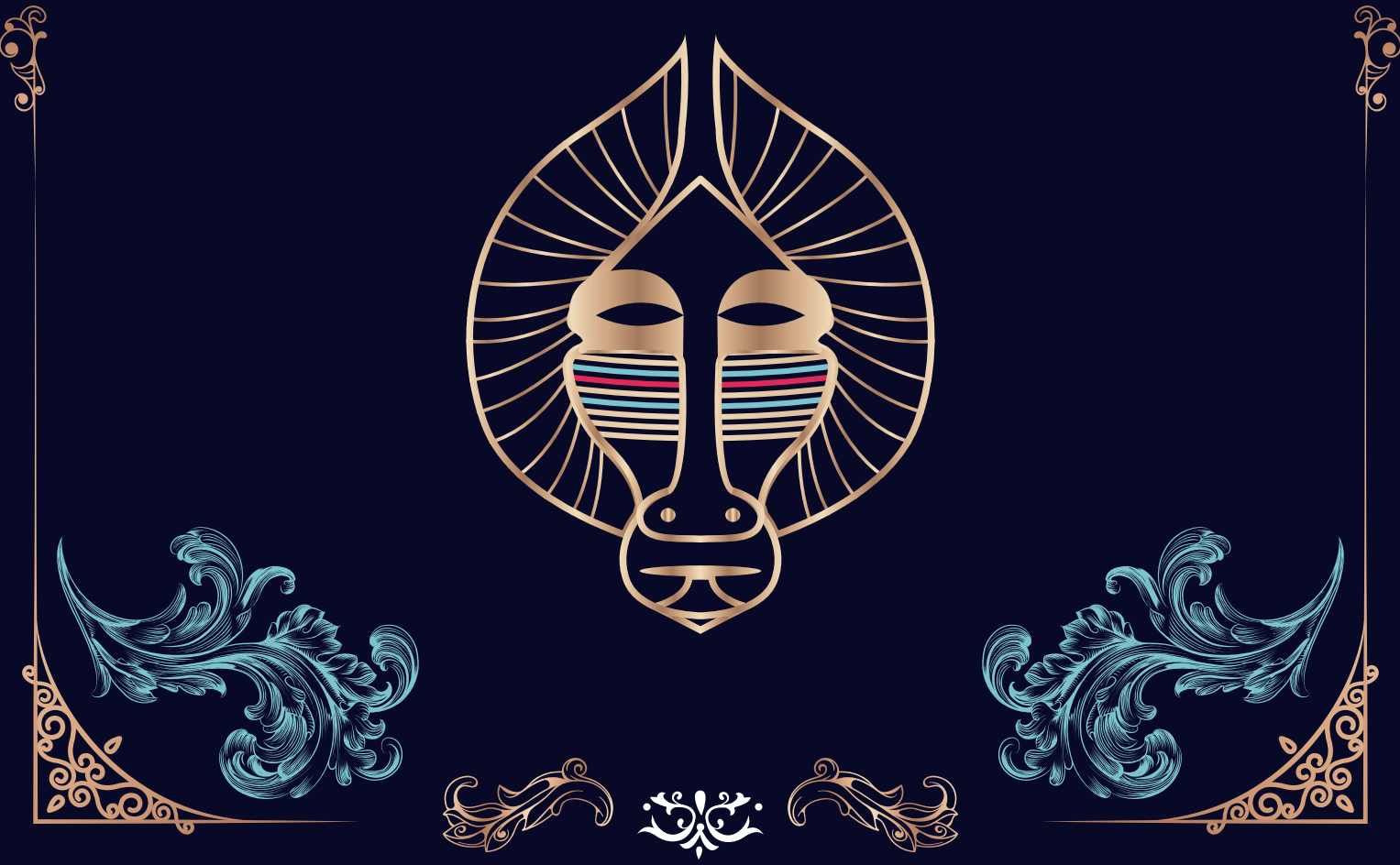
DUCK PASION 11,50€
MAKI DE MAGRET DE PATO A LA BRASA, CEBOLLA CARAMELIZADA Y MI-CUIT





POSTRES

| | |
|--|-------|
| COULANT DE CHOCOLATE BLANCO CON HELADO DE VAINILLA | 6,50€ |
| TARTA DE QUESO Y COULIS DE FRUTOS ROJOS | 6,50€ |
| TIRAMISU | 6,50€ |
| FLAN DE BAILEYS | 6,50€ |
| FLANDE COCO | 6,50€ |
| DELICIAS DE ARROZ CON LECHE | 6,50€ |
| BOCADITOS DE PLATANO FLAMBEADO CON NUTELLA | 6,50€ |
| SORBETE DE MANDARINA | 6,50€ |





GAPRICHIO
ARISTOCRATA
SABOR
GANALLA



— B L U E —

MONKEY

Salou

