



— B L U E —

MONKEY

*Salou*

**LA GARTA**

¿SABES DISFRUTAR  
DEL PLACER?





EL  
PLACER  
ES  
PARA  
AQUEL  
QUE LO  
SABE  
DISFRUTAR



# ENSALADAS

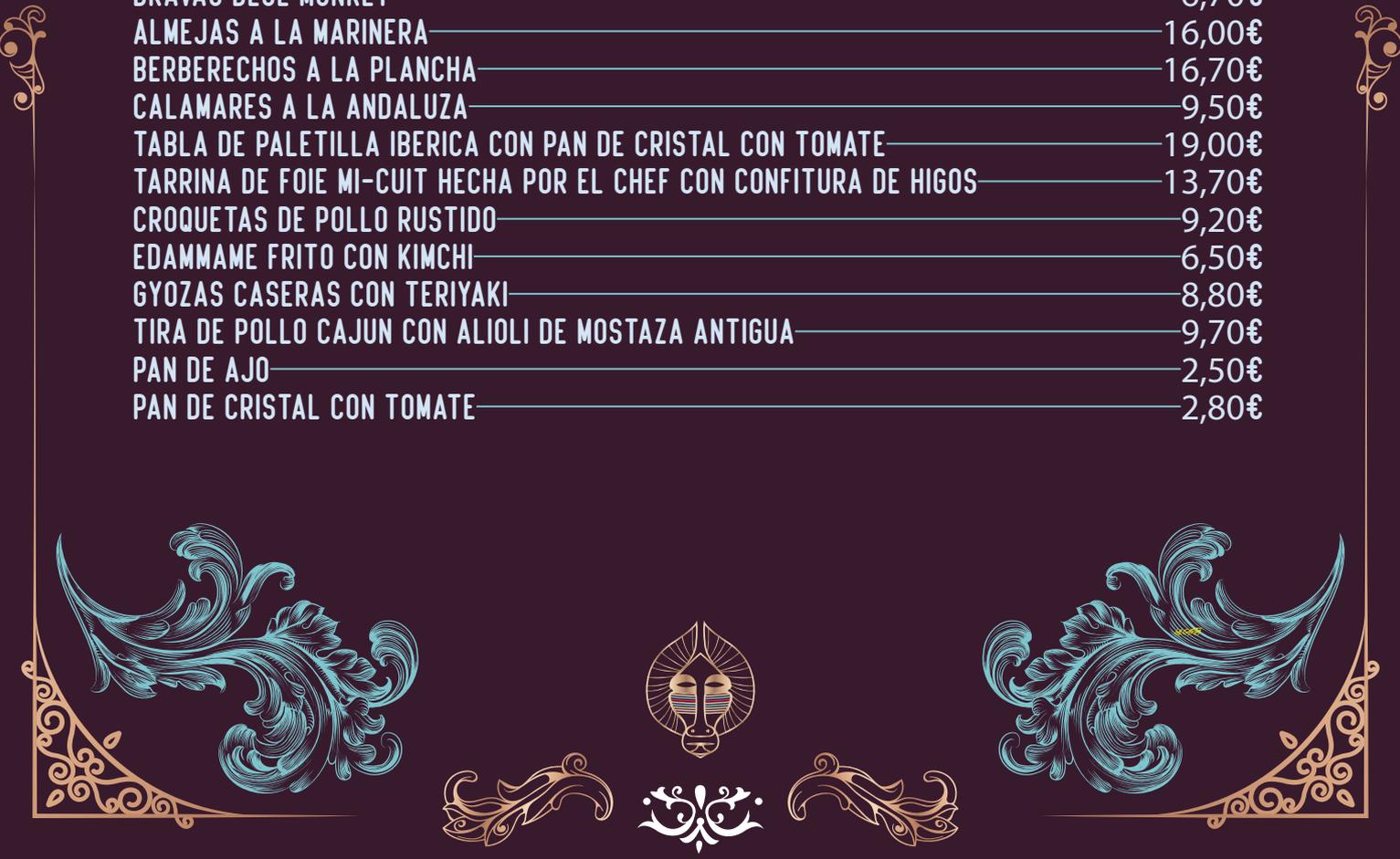
DE VENTRESCA DE ATUN, CEBOLLA DULCE Y VINAGRETA DE OLIVADA	14,50€
DE QUESO DE CABRA CON CRUJIENTE DE KATAFI Y VINAGRETA DE FRUTOS ROJOS.	11,50€
CESAR CON POLLO CAJUN.	11,70€
DE CARPACCIO DE TOMATE, CON BURRATA Y PESTO.	12,50€
POKEWOL DE ATUN ROJO MARINADO EN SOJA	15,90€



# 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 ANGIULA 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

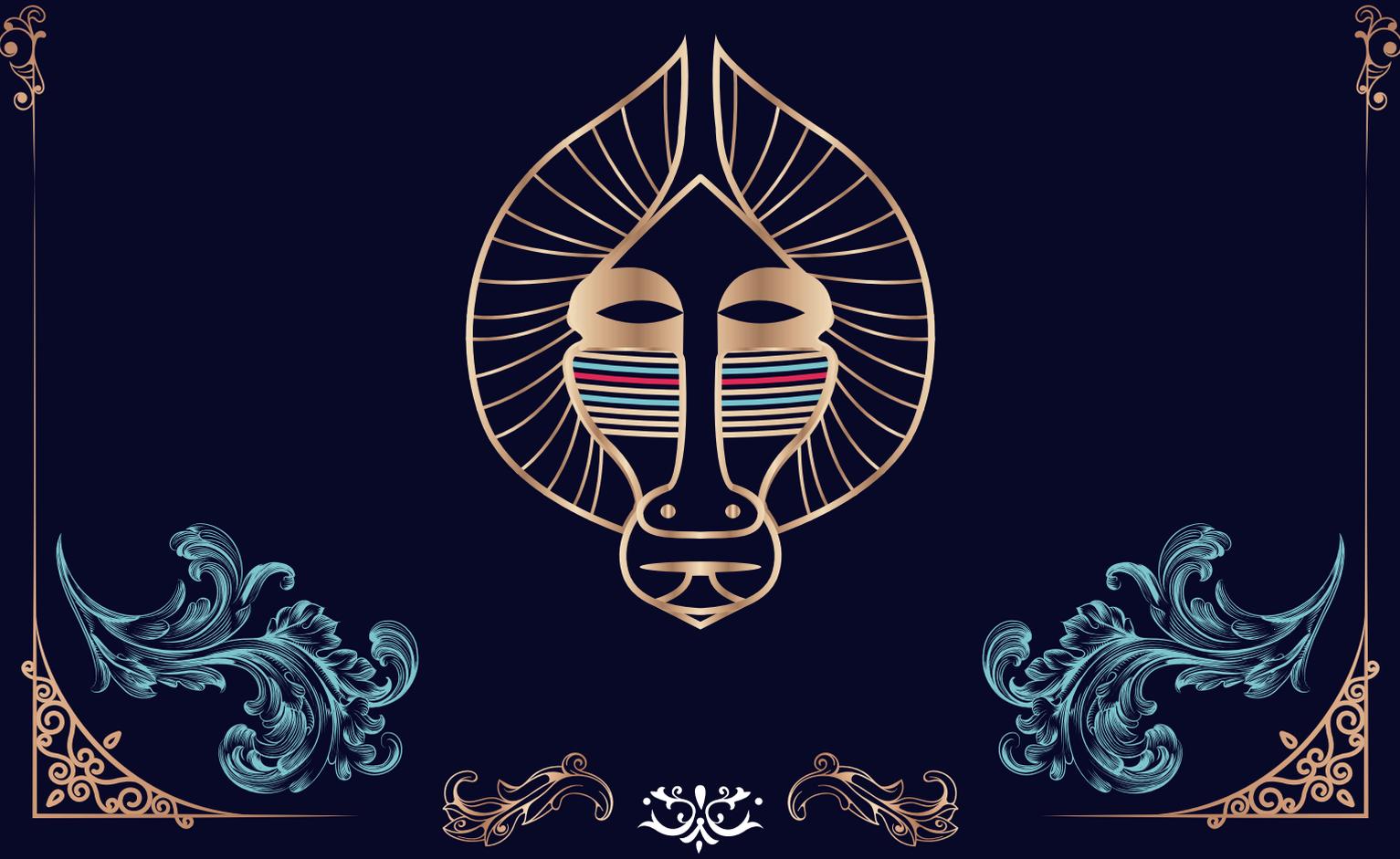
**DUCK PASION** 11,50€  
MAKI DE MAGRET DE PATO A LA BRASA, CEBOLLA CARAMELIZADA Y MI-CUIT

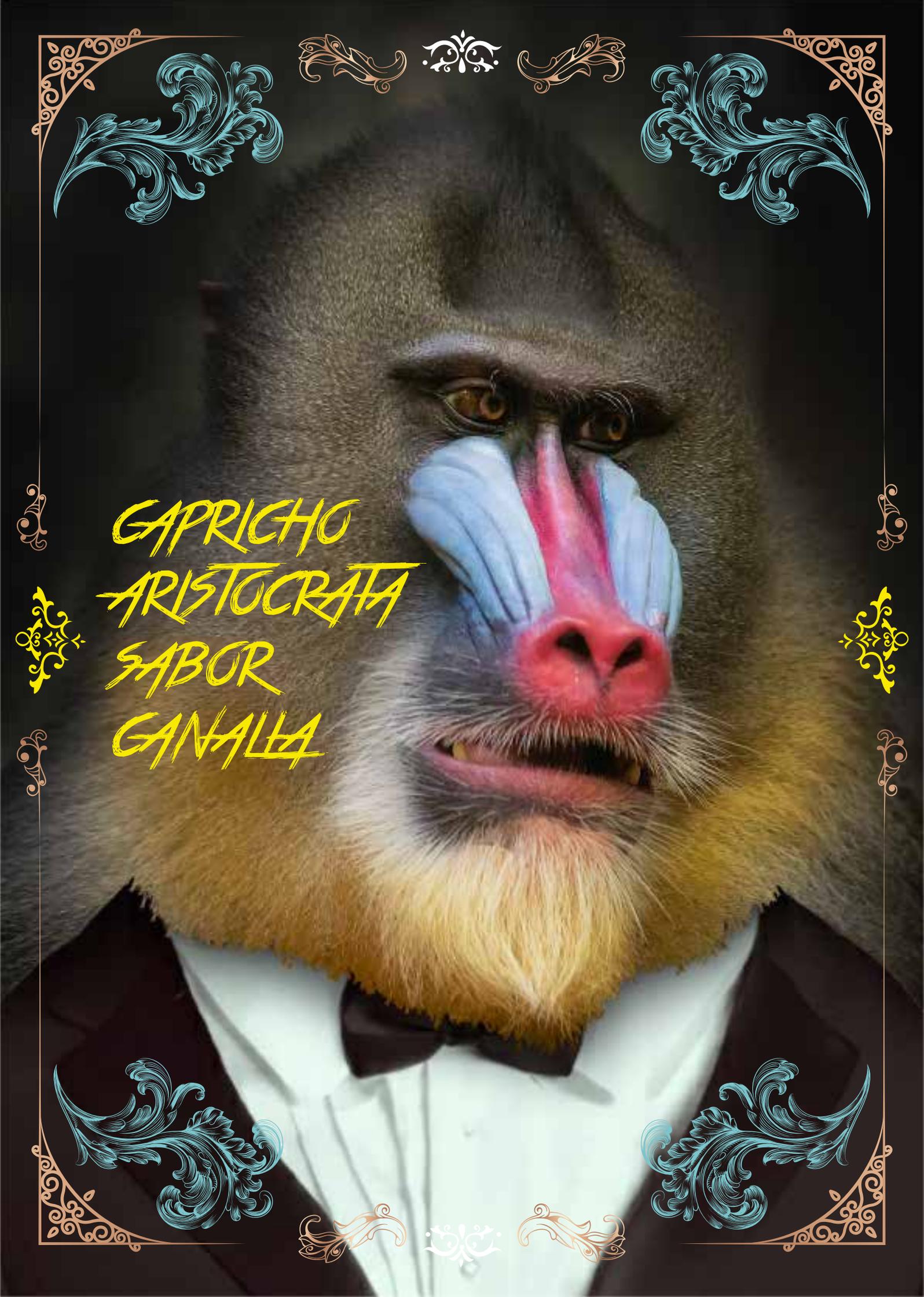




# POSTRES

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*

