



Arroces Rices · Riz

Mínimo 2 personas - *Minimum 2 persons*
Minimum 2 personnes

Arroz huertano 9,50 €
setas y verduras

Garden rice
mushrooms and vegetables

Riz "potager"
champignons et légumes

Arroz a banda 9,50 €
pescado y marisco limpio

Rice with fish
fish and unshelled seafood

Riz "a banda"
poissons et fruits de mer

Paella de pollo de corral
y verduritas de temporada 9,50 €

Chicken paella and seasonal vegetables
Paella au poulet et aux légumes de saison

Arroz meloso de vieira
y trompetilla de la muerte 14,00 €

Mellow scallop rice
with black trumpet mushroom

Riz moelleux aux coquilles de Saint-Jacques
et aux trompettes de la mor

Arroz con bogavante 17,00 €
seco o caldoso

Lobster rice
dry or brothy

Riz au homard
sec ou en sauce

I.V.A. INCLUIDO
VAT INCLUDED
TVA TTC

Postres Desserts

Coulant de chocolate 4,00 €

Molten chocolate cake
Coulant au chocolat

Leche frita con azúcar moreno y canela 4,00 €

Fried milk with brown sugar and cinnamon
Lait frit au sucre brun et à la cannelle

Sinfonía de frutas naturales 4,00 €

Natural fruit symphony
Symphonie de fruits naturels

Tocinillo de naranja 4,00 €

Orange flan
Flan d'orange

Brownie con nueces 4,00 €
y helado de frutos rojos

Walnut brownie
with red berry ice cream

Brownie aux noix
glace aux fruits rouges

I.V.A. INCLUIDO
VAT INCLUDED
TVA TTC



BY WYNDHAM

OWN THE CITY

Restaurante
La Terraza del Montalvo
TRYP MONTALVO



ESTABLECIMIENTO CON INFORMACIÓN DISPONIBLE EN MATERIA DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS. SOLICITE INFORMACIÓN A NUESTRO PERSONAL
INFORMATION AVAILABLE IN RELATION TO FOOD ALLERGIES AND INTOLERANCES.
ASK OUR STAFF



Entrantes

Starters · Entrées

- Crema de boletus con tempuras variadas 6,00 €
Boletus mushrooms cream soup with varied tempuras
Crème de cèpes –boletus- avec des tempuras variées
- Salmorejo con manzana y salmón ahumado 6,50 €
Cold tomato soup with Apple and smoked salmon
Soupe à la tomate froide avec des pommes et du saumon fumé
- Ensalada Montalvo 8,00 €
lechugas, nueces, membrillo, queso fresco,
mousse de foie y vinagreta de frutos rojos
Montalvo salad
lettuces, walnuts, quince jelly, soft cheese, foie and berry vinaigrette
Salade "Montalvo"
laitues, noix, coing, fromage frais, foie et vinaigrette aux fruits rouges
- Selección de croquetas caseras 8,00 €
Selection of homemade croquettes
Sélection de croquettes maison
- Saquitos de pera crujiente sobre salsa de queso 8,00 €
Crunchy pear bag over cheese sauce
Sac de poire croquant sur une sauce au fromage
- Parrillada de verduras 9,00 €
Grilled vegetables
Légumes grillés
- Foie micuit con frutos secos, mermelada y pan de higo 9,90 €
Foie micuit with nuts, jam and fig bread
Foie mi- cuit avec des noix, de la confiture et du pain aux figues
- Selección de embutidos de Guijuelo 13,00 €
Assorted iberian pork cured meat from Guijuelo
Sélection de charcuterie ibérique de Guijuelo
- Jamón ibérico de Guijuelo 18,00 €
Iberian ham from Guijuelo
Jambon ibérique de Guijuelo

I.V.A. INCLUIDO VAT INCLUDED TVA TTC

Pescados

Fish dishes · Poissons divers

- Lomo de merluza con almejas y langostino 14,40 €
Hake loin with clams and King prawns sauce
Colin aux palourdes et aux crevettes
- Lubina frita en adobo con crudites
y aceite de pimentón dulce 16,00 €
*Marinated and fried sea bass with raw vegetables
and sweet paprika oil*
*Bar mariné et frit aux crudités et à l'huile
de paprika douce*
- Pulpo a la parrilla con sal de escamas 16,00 €
Pulpo a la parrilla con sal de escamas
Poulpe grillé aux cristaux de sel
- Bacalao con kokotxas 17,50 €
Cod with kokotxas
Morue aux kokotxas

Carnes · Meat · Viandes

- Solomillo de ibérico con salteado de setas 12,50 €
Iberian sirloin with sautéed mushrooms
Faux-filet ibérique aux champignons sautés
- Entrecot de ternera 13,50 €
Beef entrecote
Entrecôte de bœuf
- Presa ibérica con glaseado de cerveza negra 13,50 €
Iberian pork shoulder with black beer frosting
Porc grillé glacé à la bière noire
- Solomillo de ternera a la parrilla 17,00 €
Grilled beef sirloin
Faux-filet de bœuf grillé
- Milhojas de solomillo de ternera
en salsa de vermut rojo y jengibre 17,00 €
Veal sirloin millefeuille in red vermouth and ginger sauc
*Millefeuille de faux-filet au vermouth rouge
et à la sauce de gingembre*

I.V.A. INCLUIDO VAT INCLUDED TVA TTC

ZONA DE PEGADO ZONA DE PEGADO ZONA DE PEGADO



ZONA DE PEGADO ZONA DE PEGADO ZONA DE PEGADO