

SALMÓ A LA PLANXA AMB VERDURETES

SALTADES 19,00 €

Salmón a la plancha con verduras salteadas

Grilled salmon with sautéed vegetables

CALAMARS A LA PLANXA AMB BOUQUET D'ENCIAMS

19,00 €

Calamares a la plancha con bouquet de ensalada

Grilled squid with lettuce bouquet

POTA DE POP A LA PLANXA SOBRE PURÉ DE PATATA

22,50 €

Pata de pulpo a la plancha sobre puré de patata

Grilled octopus leg served on mashed potato

LLOBARRO

21,50 €

Lubina

Sea bass

ORADA

21,50 €

Dorada

Sea bream

RAPET

22,50 €

Rapito

Monkfish

Peixos

-PESCADO - FISH

Entrama de vedella amb verdures 18,00 € Entraña de ternera con verduras Outside skirt beef steak served with veggies	Costelles amb salsa BBQ cuinades a baixa temperatura servides amb patates fregides 19,50 € Costillas con salsa BBQ cocinada a baja temperatura servida con patatas fritas Ribs with BBQ sauce cooked low temperatured served with fries	Escalopa arrebossada amb pernil i formatege fos servida amb patates fregides 18,00 € Escalopa rebozada con jamón y queso fundido servida con patatas fritas Veal fillets stuffed with ham and cheese, breaded and fried, served with fries
---	--	---

Nuggets de pollastre amb patates fregides 10,00 € Nuggets de pollo con patatas fritas Chicken nuggets with fries	Hamburguesa al plat amb patates 10,00 € Hamburguesa al plato con patatas Beef bunless burger with fries	Pollastre a la planxa amb patates fregides 10,50 € Pollo a la plancha con patatas fritas Grilled chicken with fries
---	--	--

LES POSTRES

/ POSTRES / DESSERT /

COULANT DE XOCOLATA 7,00€ Coulant de chocolate Chocolate coulant	PASTÍS DE FESTUC 7,00€ Tarta de pistachos Pistachio Cake	TORRADA DE SANTA TERE/ A AMB GELAT DE VAINILLA 7,00€ Torrija con helado de vainilla Torrija (Spanish bread fritters) with vanilla ice cream	CREP DE NUTELLA 7,00€ Crep de nutella Nutella Crepe	GELAT DE VAINILLA, XOCOLATA O L LIMONA 7,00€ Helado de vainilla, chocolate o limón Vanilla, chocolate or lemon Ice Cream
--	--	---	---	--

GUDESSS BEBIDASSS DRINKSSS BEGUDESSS BEBIDASSS DRIN

VINS I CAVES

/ VINOS Y CAVAS /
/ WINE/ AND CAVA/

1

VIN/ BLANC/

Vinos blancos · White wines

Món Perdut 16 € copa 3,50 €

DO EMPORDÀ

Celeste 19 € copa 4,50 €

DO RUEDA

2

VIN/ RO/AT/

Rosados · Rosé

Món Perdut 16 € copa 3,50 €

DO EMPORDÀ

Exhib' Cap d'Agde 21 € copa 4,50 €

A.O.C. LANGUEDOC-ROUSSILLON

3

VIN/ NEGRE/

Tintos · Red

Món Perdut 16 € copa 3,50 €

DO EMPORDÀ

Finca Olivardots Lilat 21,50 €

copa 4,70 €

DO EMPORDÀ

4

CAVE/

Cava · Cava

Charlotte Rigaud Brut Nature 19 €

copa 4 €

DO CAVA

Gramona Imperial 38 €

DO CORPINNAT

Begudes i refrescos

/ BEBIDAS Y REFRE/CO/

/ DRINK/ AND SOFT DRINK/

Aigua 2,70 €

Agua · Water

Aigua amb gas 3 €

Agua con gas · Sparkling water

Refresc 3 €

Refresco · Soft drinks

Schweppes pomelo 3,50 €

Ginger Beer 3,50 €

Red bull 3,50 €

Canya 33 cl 3,20 €

Gerra 50 cl 4,70 €

Clara 33 cl 3,20 €

Gerra de clara 50 cl 4,70 €

Alhambra Reserva 3,50 €

0,0 torrada 3,50 €

Sense gluten 4 €

Corona 5 €

Desperados 5 €

Suc de fruita 3 €

Zumo de fruta · Fruit juice

Cóctels i sangries

/ CÓCTELES Y /ANGRIAS/

/ COCKTAIL AND /SANGRIA

Bloody Mary Es Monestri 10 €

Aperol / Campari Spritz 10 €

Negroni 10 €

Daiquiri clàssic, maduixa o mango 10 €

Daiquiri clàssic, fresa o mango

Classic, strawberry or mango Daiquiri

Margarita clàssic, maduixa o mango 10 €

Margarita clàssic, fresa o mango

Classic, strawberry or mango Margarita

Caipirinha 10 €

Mojito clàssic, maduixa o mango 10 €

Mojito clàssic, fresa o mango

Classic, strawberry or mango Mojito

Moscow Mule 10 €

Paloma 10 €

Sangria

Gerra 1 L 21 € copa 6,50 €

Tisana de cava

Gerra 1 L 21 € copa 6,50 €

Licors

Xarrup de licor 3,50 €

Chupito de licor · Shot of liquor

Copa de licor 6 €

Copa de licor · Glass of liquor

Gin

Seagrams | Nut | Puerto de Indias 6,50 €

(refresc +3 €)

Hendricks | Martin Millers 8 € (refresc +3 €)

Vodka

Moskovskaya | Absolut 6,50 €

(refresc +3 €)

Rom

Barcardi | Barcelo añejo | Brugal añejo

6,50 € (refresc +3 €)

Whisky

J&B | Ballantines 6,50 € (refresc +3 €)

Macallan 10 € (refresc +3 €)

Tequila

José Cuervo plata | Jose Cuervo tradicional

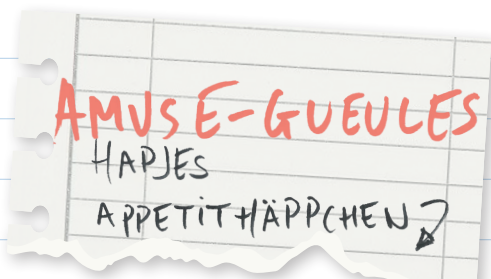
6,50 € (refresc +3 €)

Don Julio Plata 8 € (refresc +3 €)

Per les característiques de les instal·lacions, manipulació i elaboració de l'establiment, tots els nostres plats són susceptibles de contenir, de manera directa o indirecte, o a través de contaminació creuada, algun tipus d'al·lergen.

Por las características de instalación, manipulación y elaboración del establecimiento, todos nuestros productos son susceptibles de contener de manera directa o a través de contaminación cruzada algún tipo de alérgeno.

Due to the nature of the establishment's equipment and handling and processing of food, all our products are susceptible to contain directly or through cross contamination some type of allergen.



Fougasse À LA TOMATE 5,20 € Koekbrood met tomaat Fladenbrot mit Tomate eingerieben	Fougasse à la tomate et au JAMBON 18,50 € Koekbrood met tomaat en ham Fladenbrot mit Tomate eingerieben und Schinken	Fougasse à la tomate et aux ANCHOIS 16,50 € Koekbrood met tomaat en ansjovis Fladenbrot mit Tomate eingerieben und Anschovis	Croquettes de POULET 11,00 € Kipkroketten Hühnerkroketten	Croquettes DE CREVETTE/ 12,00 € Garnalengkroketten Garnalengkroketten	Patatas BRAVAS/ Es Monestri 9,00 € Gebakken aardappelen met pikante saus van Es Monestri Pikante Kartoffeln nach Es Monestri
---	---	---	--	--	---

FINGERS/ de poulet 11,00 € Kipfingers Chicken Fingers	Ailes de poulet à la sauce TZATZIKI 12,00 € Kippenvleugels met tzatzikisaus Hähnchenflügel mit Tzatziki-Sauce	Salade RUSSSE 9,00 € Russische salade Russischer Salat	ENCORNETS/ à l'andalouse 15,00 € Babyinktvis op Andalusische wijze Kleine Tintenfische auf andalusische Art	Couteaux GRILLÉ/ 15,00 € Gegrilde scheermesmosselen Schwertmuscheln vom Blech	PÉTONCLES/ grillés 15,00 € Gegrilde sint-jakobsschelpen Gegrillte Jakobsmuscheln	TELLINE/ grillées 15,50 € Gegrilde coquina-schelpen Stumpfmuscheln vom Blech	Crevettes au KIMCHI en pâte filo 13,50 € Garnalen met kimchi in filodeeg Garnelen mit Kimchi im Filoteig	Moules GRILLÉES/ 13,50 € Gegrilde mosselen Miesmuscheln vom Blech	ANCHOIS/ à l'andalouse 13,00 € Ansjovis op Andalusische wijze Sardellen nach andalusischer Art
--	--	---	--	--	---	---	---	--	---

/ BORDEN / GERICHTE /

LES PLATS D'ES MONESTRI

ŒUF/ AU PLAT avec des petits calamars grillés et du persil haché 18,00 € Gebakken eieren met gegrilde babyinktvis en gehakte peterselie Spiegeleier mit gegrillten Baby-Calamari und gehackter Petersilie	TATAKI DE THON Thon saisi, avocat, mayonnaise chipotle et sésame avec du maïs croustillant 19,00 € Gebakken tonijn, avocado, chipotlemayonaise en sesam met krokante maïs Gebratener Thunfisch, Avocado, Chipotle-Mayonnaise und Sesam mit knusprigem Mais	TARTARE DE SAUMON à la mangue, à l'avocat, au sésame et aux algues nori 17,00 € Zalmtartaar met mango, avocado, sesam en nori-zeewier Lachstatar mit Mango, Avocado, Sesam und Nori-Algen	CEVICHE DE CREVETTE/ au poulpe, sauce au citron vert, avocat, oignon rouge, graines de courge et coriandre 18,00 € Garnalenceviche met octopus, limoensaus, avocado, rode ui, pompoenpitten en koriander Garnelen-Ceviche mit Oktopus, Limettensauce, Avocado, roten Zwiebeln, Kürbiskernen und Koriander	CARPACCIO DE BŒUF à la roquette, copeaux de Grana Padano, huile de truffe, sel de Maldon 16,00 € Rundercarpaccio met rucola, Grana Padano-schaafsel, truffelolie, Maldonzout Rindercarpaccio mit Rucola, Grana Padano-Spänen, Trüffelöl, Maldon-Salz	CARPACCIO DE CREVETTE/ à l'orange et mayonnaise aux crevettes 15,00 € Garnalencarpaccio met sinaasappelschil en garnalენmayonaise Garnelen-Carpaccio mit Orangenschale und Garnelen-Mayonnaise
--	---	--	--	---	---

CÉ/AR. Laitue, poulet, croûtons, parmesan et sauce César 14,50 €
Sla, kip, croutons, Parmezaanse kaas en Caesar-dressing
Salat, Hähnchen, Croutons, Parmesan und Caesar-Dressing



Ventre. TOMATES BARBASTRO, haricots blancs, VENTRE DE THON et oignons nouveaux 14,50 € Gebarbastro tomaten, witte bonen, tonijnbuik en lente-uitje Barbastro-Tomaten, weiße Bohnen, Thunfischbauch und Frühlingszwiebeln	CHÈVRE. Laitue, POMME VERTE, noix, saumon fumé, fromage de chèvre et MIEL 15,00 € Sla, groene appel, walnoten, gerookte zalm, geitenkaas en honing Kopfsalat, grüner Apfel, Walnüsse, geräucherter Lachs, Ziegenkäse und Honig
---	---

BURRATA, tomates, roquette et huile de basilic 13,50 €
Burrata, tomaat, rucola en basilicumolie
Burrata, Tomaten, Rucola und Basilikumöl



SMASH
Smash burger avec bœuf, laitue, bacon, tomate, cheddar et oignons caramélisés 15,00 €
Smashburger met rundvlees, sla, spek, tomaat, cheddar kaas en gekarameliseerde ui
Smash-Burger mit Rindfleisch, Salat, Speck, Tomaten, Cheddar-Käse und karamellisierten Zwiebeln

DOUBLE SMASH
2 smash burgers au bœuf avec cheddar fondu, avocat, chips de tortilla et jalapeños 18,00 €
2 rundvleesburgers met gesmolten cheddar kaas, avocado, tortillachips en jalapeño's
2 Rindfleisch-Smash-Burger mit geschmolzenem Cheddar-Käse, Avocado, Tortilla-Chips und Jalapeños

BURRATA BURGER
150 g de bœuf, burrata, tomates séchées et roquette 17,00 €
150 g rundvlees, burrata, zongedroogde tomaat en rucola
150 g Rindfleisch, Burrata, sonnengetrocknete Tomaten und Rucola

ES MONESTRI BURGER
150 g de bœuf, bacon, œuf et fromage 15,00 €
150 g rundvlees, spek, ei en kaas
150 g Rindfleisch, Speck, Ei und Käse

CRUNCHY CHICKEN
Poulet croustillant, cornichons et sauce moutarde au miel 16,50€
Krokante kip, augurken en honing-mosterdsaus
Knuspriges Hähnchen, Essiggurken und Honig-Senf-Sauce

VEGGIE
Burger végétalien avec légumes grillés et fromage végétalien 16,00 €
Vegan burger met gegrilde groenten en veganistische kaas
Veganer Burger mit gegrilltem Gemüse und veganem Käse

