



EL RESTAURANTE ESTRELLA MICHELIN, MONTE, Y EL HOTEL RURAL D LUJO, SOLO PALAÇO, SE ALÍAN PARA CREAR UN NUEVO CONEPTO, LLAMADO SOLO X MONTE. NUESTRA INTENCIÓN ES UNIR LA COCINA EXCEPCIONAL DEL JOVEN CHEF XUNE ANDRADE, SOSTENIBLE Y RESPETUOSA CON EL ENTORNO Y LOS PRODUCTOS LOCALES D ALTA CALIDAD, AL LUJO RURAL SENCILLO Y AUSTERO QUE TRANSMITE SOLO PALAÇO.

[2 €]	<p><b>PAN</b></p> <p>PAN DE TRIGO Recién horneado. ALÉRGENOS: Gluten</p> <p>PAN SIN GLUTEN Recién horneado. Para intolerantes al gluten o celiacos. ALÉRGENOS: No</p>
-------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ENTRANTES	
[28 €]	<p><b>ANCHOAS SOBRE CORDÓN DE MANTEQUILLA AHUMADA</b> Diez filetes de anchoas premiadas con 3 estrellas en el GREAT TASTE AWARD, pescadas en primavera, cuando el nivel de grasa es mínimo y su textura perfecta. Se presentan en pan soplao artesanal, sobre cordón de mantequilla ahumada. ALÉRGENOS: Pescado, gluten, lactosa</p> <p>[21 €] <b>QUESO MORBIER AL HORNO</b> Con sabor a nata, pan tostado y fruta, el queso Morbier con curación de 45 días, se produce en la zona francesa del Jura desde 1907. Se cocina en nuestro horno y se sirve con el tradicional pan feo artesanal. ALÉRGENOS: Gluten, lactosa.</p> <p>[15 €] <b>SALMOREJO DE MANZANA</b> Versión vegetal del salmorejo tradicional, con textura sedosa y un delicado toque afrutado. Un entrante vegano, refrescante y lleno de matices. ALÉRGENOS: Gluten, sulfitos.</p> <p>[25 €] <b>JAMÓN JOSELITO IBÉRICO DE BELLOTA 100%</b> Acompañado de pan y tomate. ALÉRGENOS: Gluten, sulfitos.</p>

PRINCIPALES	
[21 €]	<p><b>FABADA ASTURIANA TRADICIONAL</b> Guiso asturiano tradicional hecho con alubias, chorizo y panceta de la cuenca minera, cocinado a fuego lento para lograr un sabor lleno de autenticidad. ALÉRGENOS: Lactosa.</p> <p>[18 €] <b>FABADA ASTURIANA VEGANA</b> Fabes estofadas de textura sedosa con tofu rehogado con ligeras notas ahumadas. Se remata con cebollino fresco y aceite de perejil picante aportando un toque aromático y vibrante. ALÉRGENOS: Soja.</p> <p>[25 €] <b>BACALAO ASADO</b> Con piñas de coliflor de proximidad para contrarrestar la huella de CO2 del bacalao. Sencillamente delicioso. ALÉRGENOS: Pescado.</p> <p>[24 €] <b>CANELONES DE CORDERO XALDU</b> El cordero Xaldu, autóctono de Asturias, es de carne sabrosa y tierna.Se acompaña con sedosa bechamel de picadillo y un toque crujiente de semillas de calabaza y chía. ALÉRGENOS: Gluten, huevo, lactosa, sulfitos.</p> <p>[35 €] <b>PIERNA DE GOCHO ASTURCELTA CONFITADA CON CREMA DE MANZANA ASADA</b> Lechón asado con piel crujiente y dorada. Carne jugosa y tierna. Acompañado por una deliciosa crema de manzana a la pimienta. ALÉRGENOS: No.</p>

POSTRES	
[9 €]	<p><b>TARTA DE QUESOS MONTE</b> Mítica preparación de Xune Andrade. Con queso asturiano de La Peral. ALÉRGENOS: Gluten, lactosa, huevo.</p> <p>[9 €] <b>ARROZ CON LECHE TRADICIONAL</b> Desde que Alejandro Magno exportó el arroz desde Asia, este postre se ha elaborado de muchas maneras. Nosotros lo hacemos con arroz, leche y azucar. ALÉRGENOS: Lactosa.</p> <p>[10 €] <b>TORRIJA CARAMELIZADA SOBRE CREMA DE CHOCOLATE Y CAFÉ</b> Pan brioche casero, empapado en leche especiada, caramelizado sobre una untuosa crema de chocolate con un toque de café. ALÉRGENOS: Gluten, lactosa, huevo.</p>