



[2 €] PAN

PAN DE TRIGO
Recién horneado.
ALÉRGENOS: Gluten

PAN SIN GLUTEN
Recién horneado.
Para intolerantes al
gluten o celiacos.
ALÉRGENOS: No

EL RESTAURANTE ESTRELLA
MICHELIN, MONTE, Y EL HOTEL
RURAL E LUJO, SOLO PALACO, SE
ALÍAN PARA CREAR UN NUEVO
CONCEPTO, 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 E
ALTA CALIDAD, AL LUJO RURAL
SENCILLO Y AUSTERO QUE
TRANSMITE SOLO PALACO.

ENTRANTES

PRINCIPALES

POSTRES

[28 €] ANCHOAS SOBRE CORDÓN DE
MANTEQUILLA AHUMADA
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

[21 €] QUESO MORBIER AL HORNO
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.

[15 €] SALMOREJO DE MANZANA
Versión vegetal del salmorejo
tradicional, con textura sedosa
y un delicado toque afrutado.
Un entrante vegano, refrescante
y lleno de matices.
ALÉRGENOS: Gluten, sulfitos.

[25 €] JAMÓN JOSELITO
IBÉRICO DE BELLOTA 100%
Acompañado de pan y tomate.
ALÉRGENOS: Gluten, sulfitos.

[21 €] FABADA ASTURIANA TRADICIONAL
Guiso asturiano tradicional
hecho con alubias, chorizo y
panceta de la cuenca minera,
cocinado a fuego lento para
lograr un sabor lleno de
auténticidad.
ALÉRGENOS: Lactosa.

[18 €] FABADA ASTURIANA VEGANA
Fabes estofadas de textura
sedosa con tofu rehogado con
ligeñas notas ahumadas. Se
remata con cebollino fresco y
aceite de perejil picante
aportando un toque aromático y
vibrante.
ALÉRGENOS: Soja.

[25 €] BACALAO ASADO
Con piñas de coliflor de
proximidad para contrarrestar
la huella de CO2 del bacalao.
Sencillamente delicioso.
ALÉRGENOS: Pescado.

[24 €] CANELONES DE CORDERO XALDU
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.

[35 €] PIERNA DE GOCHO ASTURCELTZA
CONFITADA CON CREMA DE MANZANA
ASADA
Lechón asado con piel crujiente
y dorada. Carne jugosa y
tierna. Acompañado por una
deliciosa crema de manzana a la
pimienta.
ALÉRGENOS: No.

[9 €] TARTA DE QUESOS MONTE
Mítica preparación de Xune
Andrade. Con queso asturiano de
La Peral.
ALÉRGENOS: Gluten, lactosa,
huevo.

[9 €] ARROZ CON LECHE TRADICIONAL
Desde que Alejandro Magno
exportó el arroz desde Asia,
este postre se ha elaborado de
muchas maneras. Nosotros lo
hacemos con arroz, leche y
azúcar.
ALÉRGENOS: Lactosa.

[10 €] TORRIJA CARAMELIZADA SOBRE
CREMA DE CHOCOLATE Y CAFÉ
Pan brioche casero, empapado en
leche especiada, caramelizado
sobre una untuosa crema de
chocolate con un toque de café.
ALÉRGENOS: Gluten, lactosa,
huevo.