



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 €] PAN	
	PAN DE TRIGO Recién horneado. ALÉRGENOS: Gluten
	PAN SIN GLUTEN Recién horneado. Para intolerantes al gluten o celiacos. ALÉRGENOS: No
ENTRANTES	
[28 €]	ANCHOAS HAZAS 10 filetes de anchoas premiadas con 3 estrellas en el GREAT TASTE AWARD 2023. Boquerón del Cantábrico pescado en primavera, cuando el nivel de grasa del bocarte es mínimo y su fase de reproducción otorga el sabor, aroma y textura perfectas. ALÉRGENOS: Pescado, gluten, lactosa
[21 €]	QUESO MORBIER AL HORNO Con sabor a nata, pan tostado y fruta, el queso Morbier Jurafllore 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.
[21 €]	PASTEL MARINO CON ALIOLI AÉREO Y TOSTAS CRUJIENTES Pastel cremoso de pescado blanco con hierbas frescas, acompañado de un alioli aireado y pan artesano crujiente. ALÉRGENOS: Pescados, huevo, lactosa, sulfitos, crustáceos.
[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, ideal para los días cálidos. ALÉRGENOS: Gluten, sulfitos.
[25 €]	JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 100% Acompañado de pan y tomate. ALÉRGENOS: Gluten, sulfitos.

PRINCIPALES	
[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 autenticidad. ALÉRGENOS: Lactosa.
[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, más cercana al cabrito que al cordero. Esta raza ha sido fundamental en la economía local, proporcionando alimento durante generaciones. ALÉRGENOS: Gluten, huevo, lactosa, sulfitos.
[35 €]	PIERNA DE GOCHO ASTURCELTA CONFITADA Y RUSTIDA 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.

POSTRES	
[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.