



[2 €] PAN

PAN DE TRIGO
Recién horneado.
ALÉRGENOS: Gluten

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

EL RESTAURANTE ESTRELLA MICHELIN, MONTE, Y EL HOTEL RURAL D LUJO, SOLO PALAÇO, 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 D ALTA CALIDAD, AL LUJO RURAL SENCILLO Y AUSTERO QUE TRANSMITE SOLO PALAÇO.

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 Juraflore 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 y 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 y gluten.

[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.