



[2 €] PAN

PAN DE TRIGO
Recién horneado.
ALÉRGENOS: Gluten

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

ENTRANTES

- [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
- [22 €] 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.
- [21 €] ESTOFADO DE FABES Y TOFU
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.
- [17 €] SALMOREJO DE MANZANA
Crema de manzana con textura sedosa y un delicado toque de acidez. Esferas de manzana glaseadas y aceite de hierbas aromáticas. 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.
- [17 €] PUERRO CONFITADO Y CREMA DE AVELLANAS TOSTADAS
Puerro confitado en su propio jugo acompañado de crema ligera de avellanas tostadas.
ALÉRGENOS: Gluten, frutos secos, sulfitos.

EL RESTAURANTE ESTRELLA MICHELIN, MONTE, Y EL HOTEL RURAL D LUJO, SOLO PALACIO, 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 PALACIO.

PRINCIPALES

- [22 €] FABADA ASTURIANA TRADICIONAL
El guiso más popular de Asturias, elaborado con faba fresca, chorizo, morcilla y panceta de la cuenca minera. Cocinado a fuego lento para lograr un sabor lleno de autenticidad.
ALÉRGENOS: Lactosa.
- [28 €] BACALAO CONFITADO Y BEURRE BLANC
Bacalao confitado en aceite de hierbas a baja temperatura y acompañado de Beurre blanc de pollo de corral y mantequilla asturiana.
ALÉRGENOS: Pescado, lactosa.
- [25 €] CANELONES DE CORDERO XALDU
El cordero Xaldu, autóctono de Asturias, es de carne sabrosa y tierna. Se acompaña con sedosa crema del propio guiso y un toque crujiente de semillas de calabaza y chía.
ALÉRGENOS: Gluten, huevo, lactosa, sulfitos.
- [32 €] PITU CALEYA DE LA SIERRA DEL ARAMO
Emblemático pollo asturiano que crece en libertad en las aldeas asturianas. Guisado y acompañado de crema de patata, ajo y limón
ALÉRGENOS: Sulfitos.
- [37 €] PIERNA DE GOCHO ASTURCELTA 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.

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 cremoso, con un ligero toque a canela y vainilla.
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.