

MONTRÉ
M
MONTRÉ

Bar

Comida

www.montrebar.com

Queso brie



ENTRADAS

ENTRADAS

Wantán De Camarones **Nuevo** **\$38.000**

Wantán relleno de camarones salteados, sobre salsa de anguila y jengibre, acompañados de setas salteadas con kale y ajonjolí.

Tartar De Atún **Nuevo** **\$42.000**

Cubos de atún fresco marinados en salsa nikkei con aceite de sésamo, aguacate, tomate, microbrotes y tejas de pan con frutos secos.

 Este plato puede contener maní, infórmarnos si eres alérgico.

Tiradito de Atún **Nuevo** **\$45.000**

Finas lonjas de atún fresco, acompañado de aguachile verde, maíz peruano, queso parmesano, aguacate flameado y picadillo de vegetales encurtidos.

Ceviche de Camarones y Pesca Fresca **\$48.000**

Pesca fresca y camarones en salsa cítrica de ají amarillo, leche de coco, limón y naranja con mango, cebolla encurtida, aguacate flameado, maíz concha y microbrotes.

Callana de Camarones **Nuevo** **\$38.000**

Camarones salteados en bisque de mar y pasta de ají rocoto, gratinados con queso parmesano, acompañados de pan francés y patatas.

Fondue Suizo (Para 2 personas) **\$62.500**

Clásica mezcla de quesos suizos en caquelón, acompañado de pan francés.

Queso Asado **Nuevo** **\$38.000**

Queso asado en cacerola de hierro con salsa de vino tinto y fresa, acompañado de pan francés en mantequilla de ajo, frutos secos y microbrotes.

 Este plato puede contener maní, infórmarnos si eres alérgico.

ENTRADAS

Brie

\$48.500

Queso brie francés al horno, acompañado de macadamias, pistachos, almendras, mermelada de arándanos, miel trufada y tejas de pan.

 Este plato puede contener maní, infórmalos si eres alérgico.

Envuelticos de Queso Gouda

\$42.000

Queso holandés envuelto en jamón serrano, salteado con aceite de oliva sobre mermelada de ají dulce y alioli de ajo.

Arepitas Crocantes

\$30.000

4 unidades de montaditos de arepas crocantes de maíz trillado, con mix de quesos frescos de la región y carnitas.

Spring Rolls

\$43.000

Rollos de carne con mix de quesos, mozzarella, cheddar y philadelphia, cebolla caramelizada, acompañados de mayonesa de maracuyá y sriracha.

Pork Belly

\$35.000

Tocino de cerdo lacado en salsa teriyaki de piña dulce, criollitas en mantequilla de limón, uvas encurtidas, salsa romesco, semillas de girasol y microbrotes.

Carpaccio de Solomito de Res

\$46.000

Solomito de res sellado en tres pimientos, acompañado con ensalada de baby rúgula, queso grana padano, salsa de balsámico, alcaparras fritas y tostadas.

Envuelticos de
queso gouda

Punta de
Anca



FUERTES

FUERTES

Punta de Anca

\$74.000

Punta de anca a la parrilla en salsa de vino tinto y panela, acompañada de arroz con coco, polvo de espinaca y crocantes de yuca y Frutos secos.

 Este plato puede contener maní, infórmalos si eres alérgico.

Lomo Fino Tartufata

\$79.000

Solomito de res a la parrilla con pesto de albahaca, acompañado de pasta pappardelle en salsa cremosa de setas, tartufata, queso pecorino y crocantes de pan de masa madre.

Solomito Nikkei

\$74.000

250gr de solomito de res, acompañado de salsa nikkei dulce, sobre risotto de ají amarillo, queso grana padano y baby mézclum.

Baby Beef

\$69.000

Corte delgado de solomito de res a la parrilla, acompañado de salsa tres pimientos, papas a la francesa aromatizados con aceite de trufa, queso parmesano, romero y alioli de sriracha.

 Ligeramente picante, puedes pedirlo con la salsa a parte.

Manhattan Steak **Nuevo**

\$149.000

Corte de angus certified a la parrilla sobre salsa de vino, setas y tartufata negra, acompañado de risotto con mantequilla de berro, queso parmesano, pera y crocantes de tubérculos.

Mar y Tierra

\$89.000

350gr de bife de res a la parrilla en salsa de queso azul, acompañado de torta de Frutos del mar, camarones al ajillo y polenta de sémola con queso parmesano sobre salsa de tomates maduros y baby mézclum.

Pollo al Grill

\$49.000

Suprema de pollo al horno en salsa de vino tinto al romero, acompañado de milhojas de papa gratinadas, espinaca cremosa en salsa alfredo y arándanos deshidratados.

Carbonara Stracciatella **Nuevo**

\$48.000

Espaguetis en salsa carbonara con guanciale de la casa, pesto de albahaca, queso parmesano, pistachos y stracciatella de búfala.

New York
Steak



ANGUS CERTIFIED

PARRILLA ANGUS CERTIFIED

PICAÑA 1.100 GR

\$ 350.000

Picaña importada, acompañada de caquelón de Fondue suizo, pan francés, champiñones, y papas criollas en mantequilla de limón.

SELECCIÓN PREMIUM

Elige un acompañante y disfruta tu corte de Angus Certified como más te guste.

CORTES	GRAMOS	\$
NEW YORK STEAK	350 Gr	\$ 135.000
PICAÑA		\$ 110.000

SALSAS

- Tres pimientos
- Reducción de vino tinto
- Salsa de queso azul
- Salsa Nikkei
- Chimichurri

ACOMPañANTES

- 1.** Papas a la Francesa aromatizadas con aceite de trufa y queso parmesano. **\$16.000**
- 2.** Risotto de setas, tartafuta y tres quesos **\$24.000**
- 3.** Pasta carbonara con guanciale y queso parmesano. **\$20.000**
- 4.** Mix de vegetales salteados y queso feta. (Espárragos, tomate cherry, setas y kale) **\$16.000**
- 5.** Ensalada (Mix de hojas verdes, aguacate, durazno, tomate cherry, frutos secos, queso parmesano y aderezo) **\$17.000**
- 6.** Criollitas en mantequilla de romero y limón. **\$17.000**

Caldereta
de mar



Fusión
de mar

FUERTES

DEL MAR A MONTRÉ

Salmón al Horno Nuevo **\$76.000**

Filete de salmón fresco al horno, en salsa beurre blanc con masago, acompañado de risotto de bisque de mar, espárragos, tomate cherry, albahaca, queso mascarpone, parmesano y hojas verdes.

Fusión Del Mar **\$76.000**

Pesca fresca, camarones y mejillones salteados en vinagreta de ostras, acompañado de arroz húmedo de coco y aceite de ajonjolí sobre salsa de curry rojo, aguacate flameado y microbrotes.

Pulpo Grillé Nuevo **\$120.000**

Pulpo a la parrilla marinado en salsa ahumada de tomatillo verde, sobre arroz caldoso de camarones en callana, acompañado de alioli, hojuelas de bonito y microbrotes.

Spaguettis Frutti Di Mare Nuevo **\$62.000**

Pasta en salsa marinera con picadillo de pulpo, camarón, calamar, mejillones, hierbas frescas, crocantes de pan con guanciale y queso parmesano.

ENSALADA

Mix de lechugas, quinoa, queso Fetta, aguacate, tomates cherry, duraznos, arándanos deshidratados, semillas de girasol, tejas de pan, aderezo ranch de yogur griego.

¿Cómo prefieres acompañarla?

Pollo: \$39.000 | Camarones: \$41.000

Ensalada de
Camarones



BAR FOOD

Nachos

\$63.000

Frijol refrito, guacamole, pico de gallo, crema agria, salsa mexicana, totopos de maíz. Los puedes pedir con: Pollo o Chilli con carne.

SELECCIONA EL QUESO PARA LOS NACHOS

- Queso mozzarella
- Salsa de queso cheddar

Chicken Fingers

Dedos de pollo apanados, acompañados de papas a la Francesa.

SELECCIONA LA SALSAS PARA TUS CHICKEN FINGERS

- Salsa buffalo **\$38.000**
- Salsa de queso cheddar **38.000**
- BBQ y miel mostaza **35.000**

Picada Montréal

\$156.000

Bife de res al chimichurri, chorizo argentino, pollo a la parrilla, pork belly en salsa teriyaki de piña, queso asado con caramelo de balsámico, criollitas en mantequilla de romero y limón, papas a la Francesa, ensalada coleslaw, salsa BBQ, mayonesa de chipotle y sweet chilli.

Búfalo Chicken Sandwich

\$39.000

Pollo apanado en hojuelas de maíz, bañado en salsa de búfalo moderadamente picante, aguacate, queso cheddar, tomate, lechuga, papas a la Francesa y mayonesa de chipotle.

Hamburguesa Suiza

\$42.000

Carne 100% Black Angus, pan brioche, masa de papa, Fondue de quesos suizos, panceta, cebolla caramelizada, pepinillos, lechuga, tomate y papas a la Francesa.

Sweet Chilli Burger

\$42000

Hamburguesa de carne de res, con pan brioche, tocineta, queso philadelphia, cheddar, cebolla caramelizada en jalea dulce, tomate, papas a la Francesa y mayonesa sweet chilli.

Brie y
Manzana
Verde



PIZZAS

PIZZAS

Burrata

\$52.000

Base de salsa blanca, queso mozzarella, queso gouda, pesto de tomates deshidratados, tomates cherry confitados, aceite de rúgula, reducción de balsámico y vino tinto y burrata 100% leche de búfala.

Cuatro Quesos

\$42.900

Base de salsa blanca, queso mozzarella de búfala, queso pecorino y salsa de queso azul.

Brie y Manzana Verde

\$46.000

Base de salsa blanca, brie Francés, mozzarella de búfala, parmesano, queso azul, gouda, manzana verde, miel trufada y rúgula.

Quesos y Carnes Curadas

\$44.000

Base de salsa blanca, chorizo español, salami pimienta, jamón serrano, queso mozzarella de búfala, queso azul y queso pecorino.

Jamon Serrano

\$44.000

Base de salsa blanca, queso mozzarella de búfala, queso gouda, jamón serrano y salsa de queso azul.

Pepperoni y Philadelphia Nuevo

\$42.000

Base de salsa de tomates San Marzanos, queso mozzarella de búfala, pepperoni y queso philadelphia.

Pesto y Pollo

\$40.000

Base de salsa de tomates San Manzanos, queso mozzarella de búfala, pollo al pesto, rúgula, reducción de balsámico con vino tinto y queso parmesano.

POSTRES

Baileys Crème Brûlée

\$23.000

Suave crema Francesa a base de Baileys con crujiente de caramelo, pistachos y arándanos azules frescos

Tiramisú **Nuevo**

\$23.000

Clásico postre en capas de bizcocho con licor de café, crema de queso, cacao y espuma de dulce de leche.

Torta de Chocoarequipe

\$23.000

Esponjoso ponqué de chocolate con arequipe, acompañado con helado de vainilla y salsa de chocolate.

Tarta de Queso

\$23.000

Tarta de queso, acompañada de mix de frutos secos, mermelada de agraz, alfajor y helado.

Tarta de
Queso



Gracias
por elegirnos

www.montrebar.com