

MONTREÉ



MONTREÉ

Bar



Camida

www.montrebar.com

Queso brie



ENTRADAS

ENTRADAS

Fondue Suizo (Para 2 personas)

\$54.000

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

Queso Asado

\$31.000

Queso asado sobre mermelada de uchuvas, acompañado de crutones de pan francés, salteados con aceite de oliva y vinagre balsámico, tomates cherry confitados, frutos secos y microbrotes.

 Este plato puede contener maní, infórmalos si eres alérgico.

Brie

\$42.000

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.

Envueltricos de Queso Gouda

\$36.000

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

Pork Belly

\$29.000

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

\$39.900

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

Spring Rolls

\$37.000

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

ENTRADAS

Tiradito de Pulpo

\$53.000

Corte fino de pulpo mexicano, acompañado de salsa cítrica de ají amarillo, ají panca, leche de coco, aceite de rúgula y sésamo, queso parmesano, maíz peruano y microbrotes.

Ceviche de Camarones y Pesca Fresca

\$37.000

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.

Taco Tartar

\$36.000

Tartar de salmón fresco en tacos de maíz y chía crocante, ensaladilla de aguacate, tomate y aceite de sésamo, acompañados de salsa de anguila y salsa verde de aguacate.

Arepitas Crocantes

\$24.000

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

Envuelticos de queso gouda

Punta de
Anco



FUERTES

FUERTES

Punta de Anca

\$68.000

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.

Pollo al Grill

\$44.000

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.

Burrata

\$42.000

Burrata 100% leche de búfala, acompañada de risotto rojo a base de salsa de tomates San Marzano, tomates cherry, queso mascarpone, pecorino, microbrotes, pan de masa madre, reducción de balsámico y vino tinto..

Lomo Fino Tartufata

\$69.000

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.

Mar y Tierra

\$79.000

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.

Baby Beef

\$62.000

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.

Solomito de Res a la Parrilla

\$66.000

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

New York
Steak



ANGUS CERTIFIED

PARRILLA ANGUS CERTIFIED

PICAÑA 1.100 GR
Picaña importada, acompañada de caquelón de Fondue suizo, pan francés, champiñones, y papas criollas en mantequilla de limón.

\$ 299.000

SELECCIÓN PREMIUM

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

CORTES	GRAMOS	\$
NEW YORK STEAK	350 Gr	\$ 110.000
RIB EYE STEAK		\$ 120.000
PICAÑA		\$ 89.000

SALSAS

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

ACOMPÑANTES

1.

Papas a la Francesa aromatizadas con aceite de trufa y queso parmesano.

\$16.000

2.

Risotto de setas y tres quesos

\$18.000

3.

Pasta carbonara con guanciale y queso parmesano.

\$18.000

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)

\$15.000

Caldereta
de mar



Fusión
de mar

FUERTES

DEL MAR A MONTRÉ

Pulpo Español al Grill

\$95.000

Tentáculos de pulpo marinados en vinagreta de ostras a la parrilla, acompañados de papas rostizadas con chorizo español, jengibre, perejil, alioli de ajo y ensalada de baby rúgula con queso parmesano.

Salmón a la Parrilla

\$66.000

Filete de salmón fresco en salsa beurre blanc de alcaparras, acompañado de risotto con bisque de mar, queso mascarpone, parmesano, albahaca, espárragos, tomate cherry y baby mézclum.

Fusión de Mar

\$79.000

Pulpo, pesca fresca, camarón, calamar y mejillones, salteados en vinagreta de ostras, sobre salsa de curry, arroz húmedo de coco y aceite de sésamo, aguacate flameado, semillas de ajonjolí negro y microbrotes.

 Ligeramente picante, puedes pedirlo con la salsa a parte.

Caldereta de Mariscos

\$79.000

Camarón, calamar, ragú de pulpo y mejillones en salsa marinara, ensalada de cuscús, salsa de ostras y leche de coco, acompañado de brusqueta de pan francés al grill.

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: \$35.000 I Camarones: \$37.000

Ensalada de
Camarones



Sweet Chilli
Burger



BAR FOOD

BAR FOOD

Nachos

\$55.000

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 SALSA PARA TUS CHICKEN FINGERS

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

Picada Montré

\$145.000

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

\$36.000

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

\$35.000

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

\$37.000

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

\$45.000

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.

Setas y Aceite de Trufas

\$34.000

Base de salsa blanca, queso mozzarella de búfala, queso gouda, setas, aceite de trufa blanco y queso parmesano.

Cuatro Quesos

\$37.000

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

Quesos y Carnes Curadas

\$38.000

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

Jamon Serrano

\$38.000

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

Pesto y Pollo

\$35.000

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

Frutos del Mar

\$48.000

Base de salsa de tomates San Manzanos, camarones y calamares salteados en vinagreta de ostras, queso mozzarella de búfala, rúgula y albahaca.

Brie y Manzana Verde

\$38.000

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

POSTRES

Baileys Crème Brûlée

\$19.000

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

Torta de Chocoarequipe

\$19.000

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

Tarta de Queso

\$19.000

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

Tarta de
Queso



Gracias
por elegirnos

www.montrebar.com