

V E R B E N A

Terrace by Monument Hotel

MENÚ MIGDIA MENÚ MEDIODÍA | LUNCH MENU

Disponible laborables migdia | Disponible laborables mediodía | Available on weekdays noon

Amanida de fulles tendres amb bocconcini de búfala, llavors cruixents

Ensalada de hojas tiernas con bocconcini de búfala, semillas crujientes y albahaca
Tender leaf salad with buffalo bocconcini, crunchy seeds, and basil

Salmorejo amb ous de guatlla i engrunes de pernil

Salmorejo con huevos de codorniz y migas de jamón
Salmorejo with quail eggs and ham crumbs

Steak tartar de vedella estil Martín Berasategui, servit amb torrades

Steak tartar de carne de vaca estilo Martín Berasategui con tostas
Steak tartare made from Martín Berasategui-style beef, served with toast

Ravioli del plin farcit de carn amb puré de bròcoli i formatge Idiazábal

Ravioli del plin relleno de carne con puré de brócoli y queso Idiazábal
Plin ravioli filled with meat, with broccoli purée and Idiazábal cheese

Peix a la planxa amb espàrrecs saltats i emulsió de fonoll

Pescado a la plancha con espárragos salteados y emulsión de hinojo
Grilled fish with sautéed asparagus and fennel emulsion

Filet ibèric a la planxa amb puré d'api nap i cabdell glacejat

Solomillo ibérico a la plancha con puré de apio nabo y cogollo glaseado
Grilled Iberian pork tenderloin with celeriac purée and glazed baby lettuce

Flam d'ou amb fruites fresques i chantilly de llima

Flan de huevo con frutas frescas y chantilly de lima
Egg flan with fresh fruits and lime chantilly cream

Milfulls amb crema de festucs, albercoc i gelat de vainilla

Milhojas con crema de pistachos, albaricoque y helado de vainilla
Mille-feuille with pistachio cream, apricot and vanilla ice cream

Selecció de gelats i sorbets

Selección de helados y sorbetes | Selection of ice-creams and sorbets

Aigua, cervesa o copa de vi i cafè

Agua, cerveza o copa de vino y café | Water, beer or glass of wine and coffee