



Restaurante Montebola



www.restaurantemontebola.com



Propuestas Año 2023 *Comuniones y Bautizos*

RESERVAS

927 230 908 / 927 231 200



www.restaurantemontebola.es





Restaurante Montebola



www.restaurantemontebola.com



Menú Número 1

Entremeses Ibéricos Individuales Frios + Fritos

Ibéricos:

<i>Jamón Ibérico (1 loncha)</i>	<i>Calamares Fritos (2 Anillas)</i>
<i>Lomo Ibérico (2 lonchas)</i>	<i>Croquetas Caseras de Jamón</i>
<i>Chorizo Ibérico (2 lonchas)</i>	<i>(2 Unidades)</i>
<i>Salchichón Ibérico (2 lonchas)</i>	<i>Gambas Rebozadas</i>
<i>Queso de Oveja (2 cuñas)</i>	<i>(2 Unidades)</i>
<i>Queso de Cabra (2 cuñas)</i>	

Pimientos del Piquillo Rellenos de Marisco con Salsa de Queso Fresco

Carrillera de Cerdo Estofada (Patatas al Rebujón con Pimentón)

Tarta Hotel y Tarta Helada Contessa

Vinos: Gardel Tinto y Vino Blanco Agua Mineral, Café y Cava



www.restaurantemontebola.es



Restaurante Montebola

www.restaurantemontebola.com



Menú Número 2

*Surtido Ibérico Individual 3 Variedades:
(Jamón Ibérico, Lomo Ibérico (4 lonchas)
y Queso de Oveja (3 cuñas)*

Dorada Fresca al Horno

*Lomo de Ternera al Horno en Salsa
de Manzana y Piñones*

(Patatas al Rebusón con Pimentón)

Tarta Hotel y Tarta Helada Contessa

*Vinos: Gardel Tinto y Vino Blanco
Agua Mineral, Café y Cava*



www.restaurantemontebola.es



Restaurante Montebola



www.restaurantemontebola.com



Menú Número 3

*Milhoja de Salmón Ahumado y Berenjena con
Salsa de Queso Fresco y Crujiente de Jamón*

*Cocktail de Langostinos (6 Langostinos)
sobre Fondo de Piña Natural*

*Medallones de Solomillo de Cerdo al Horno
en Salsa al Pedro Ximenez
(Patatas al Rebujo con Pimentón)*

Tarta Hotel y Tarta Helada Contessa

*Vinos: Gardel Tinto y Vino Blanco
Agua Mineral, Café y Cava*



www.restaurantemontebola.es



Restaurante Montebola



www.restaurantemontebola.com



Menú Número 4

Centro de Mesa:

*Ensalada de Lechuga, Gulas y Ventresca
de Atún con Vinagreta*

(Se servirá una ensalada para cada cuatro personas)

*Brocheta de Langostinos (5 Unidades) envueltos
en Bacon con Salsa Oporto*

*Secreto Ibérico al Horno con Vino Moscatel
y sus Frutos*

(Patatas al Rebujón con Pimentón)

Tarta Hotel y Tarta Helada Contessa

*Vinos: Gardel Tinto y Vino Blanco
Agua Mineral, Café y Cava*



www.restaurantemontebola.es



Restaurante Montebola

www.restaurantemontebola.com



Menú Número 5

Centros de Mesa:

Bacalao Dorada

*Croquetas de Rabo de Toro (3 unid. por persona)
(Se servirá una ración para cada cuatro personas)*

*Filete de Merluza Fresca al Horno
en Salsa Cazuela*

*Frite Extremeño de Cordero
(Patatas Dado y Pimientos Fritos)*

Tarta Hotel y Tarta Helada Contessa

*Vinos: Gardel Tinto y Vino Blanco
Agua Mineral, Café y Cava*



www.restaurantemontebola.es



Restaurante Montebola



www.restaurantemontebola.com



Menú Número 6

*Pastel de Salmón Fresco y Puerros
con Salsa Tártara*

*Lomo de Bacalao Fresco al Cava
con Gulas y Cebollinos*

*Presa Ibérica al Horno con Salsa al Gusto
(Patatas al Rebujón con Pimentón)*

Tarta Hotel y Tarta Helada Contessa

*Vinos: Gardel Tinto y Vino Blanco
Agua Mineral, Café y Cava*



www.restaurantemontebola.es



Restaurante Montebola

www.restaurantemontebola.com



*Si les apetece otra carne, de las que les
ofertamos a continuación para este menú,
consultar*

*Cochinillo Asado al Horno
Paletilla de Cabrito Lechal al Horno
Pierna de Cabrito Lechal al Horno
Solomillo de Vaca al Horno*

Nota:

*Infórmense del precio de
Copas, Licores con Hielo,
Cervezas y Refrescos, así como
de la duración del Baile.*

*El servicio de D.J. para
el Baile, se cobrará
aparte del precio del Menú.*



www.restaurantemontebola.es

