

Ment



NUUESTRA OFERTA

RESERVA MESA AQUÍ

OUR OFFER

RESERVE A TABLE HERE



MENT colabora activamente con
La Fundación Vega

MENT actively collaborates with
the Vega Foundation

NUESTRA OFERTA

Disponible de lunes a domingo, de 13:00 a 22:00

MENT es una palabra que proviene del Maya y significa: elaborar, formar y crear. Para nosotros, es pasión y vida, valores llevados a una cocina actual de fusión con mucho respeto al producto de máxima calidad.

El objetivo consiste en ofrecer con humildad y sinceridad lo mejor de nosotros, a través de una experiencia que aporte sonrisas y recuerdos inolvidables.

De esta manera, el equipo de MENT presenta para esta temporada 2024 una carta cargada de sentimiento.

OUR OFFER

Available from Monday until Sunday, from 1pm until 11pm

MENT is a word that comes from the Mayan and means: elaborate, form and create. For us, it is passion and life, values brought to modern fusion cuisine with great respect for the highest quality product.

Our goal is to humbly and sincerely offer the best of ourselves, through an experience that brings smiles and unforgettable memories.

In this way, the entire team of MENT presents for this 2024 season, a la carte full of feeling.

10% IVA incluido.

***Si tiene alguna intolerancia o alergia, consulte con el personal del restaurante**

10% VAT included.

***If you have any intolerance or allergy, consult the restaurant staff**

ENTRANTES

STARTERS

Jamón Ibérico de Bellota Acorn-fed Iberian ham	27.00 €
Lomo Ibérico de Bellota Acorn-fed Iberian loin	24.00 €
Tabla de quesos con nueces y membrillo Cheese board with walnuts and quince	18.00 €
Carpaccio de presa ibérica y rúcula aliñada Iberian pork carpaccio and seasoned arugula	17.00 €
Ensalada de canónigos, nueces y actimiel Salad with lamb's lettuce, walnuts and actimiel	14.00 €
Crema de puerros estofados y croutons Leek cream with croutons	14.00 €
Selección de croquetas Selection of croquettes	
Carabineros / Shrimp	18.00 €
Jamón Ibérico / Iberian Ham	15.00 €
Langostinos crujientes con ibérico y jerez Crispy prawns with Iberian and Jerez	14.00 €
Pulpo a la brasa sobre parmentier de farinato Grilled octopus on farinato parmentier	30.00 €
Filloas de txangurro y salsa americana Txangurro filloas	24.00 €

*Si tiene alguna intolerancia o alergia, consulte con el personal del restaurante

NUESTROS PESCADOS

FISH

Lubina asada con verduritas de temporada salteadas Roasted bass with seasonal vegetables	30.00 €
Merluza de pincho a la sidra Skewered hake with cider	30.00 €
Tataki de Atún Rojo y ensalada de algas del atlántico Red Tuna Tataki and Atlantic Seaweed Salad	32.00 €
Rape a la gallega con cachelos Galician-style monkfish with cachelos	32.00 €
Chipirones a la brasa y su tinta con habitas tiernas Grilled squid and its ink with tender broad beans	24.00 €

NUESTRAS CARNES

MEAT

Hamburguesa de vaca morucha Beef burger	24.00 €
Presa ibérica, patatas chips y pimientos del padrón Iberian pork, potato chips and padrón peppers	28.00 €
Tournedó Rossini con salsa española y champignon de París Tournedó Rossini with Spanish sauce and Paris mushroom	32.00 €
Magret de pato, naranja sanguina y crema de zanahoria Duck magret, blood orange and carrot cream	30.00 €
Entrecot de Angus a la brasa Charcoal-broiled Angus entrecôte	45.00 €

Pan y aperitivo: 3€ por persona
Bread and appetizer: 3€ per person

10% IVA Incluido

10% VAT Included

*Si tiene alguna intolerancia o alergia, consulte con el personal del restaurante
*If you have any intolerance or allergy, consult the restaurant staff

NUESTROS POSTRES

DESSERTS

Sopa de fresa con helado de queso de Hinojosa	8.50	€
Strawberry soup with Hinojosa cheese ice cream		
Tarta de queso con helado de vainilla de Veracruz	8.50	€
Cheesecake with Veracruz vanilla ice cream		
Arroz con leche y helado de leche merengada	8.50	€
Rice pudding and meringue milk ice cream		
Ensalada de fruta con helado de maracuyá	6.00	€
Fruit salad with passion fruit ice cream		
Helados variados	6.00	€
Assortment Ice Cream		
Texturas de chocolate	8.50	€
Chocolate textures		

Pan y aperitivo: 3€ por persona
Bread and appetizer: 3€ per person

10% IVA Incluido

10% VAT Included

*Si tiene alguna intolerancia o alergia, consulte con el personal del restaurante
*If you have any intolerance or allergy, consult the restaurant staff